

***Ausbildungsbegleitschein
für die Berufsausbildung
zum Restaurantfachmann/zur Restaurantfachfrau***

Name des/der Auszubildenden _____

Beginn der Ausbildung _____

Ende der Ausbildung _____

Ausbildungsbetrieb _____

Dieser Ausbildungsbegleitschein ist als Hilfe für die tägliche Ausbildungspraxis gedacht. Er ist auf der Grundlage der Verordnung über die Berufsausbildung im Gastgewerbe erstellt worden und enthält die Mindestanforderungen der betriebspraktischen Ausbildung.

Der/die Auszubildende kreuzt die im Laufe der Ausbildungszeit erlernten Fertigkeiten und Kenntnisse an. Bis zur Zwischenprüfung - also im 1. Ausbildungsjahr - sind die mit einem (*) gekennzeichneten Ausbildungsinhalte zu vermitteln und zu erlernen. Am Ende der Ausbildung müssen alle aufgeführten Ausbildungsinhalte vermittelt worden sein

RECHTSGRUNDLAGEN

a) Berufsbildung und Ausbildungsvertrag

- Bedeutung des Ausbildungsvertrages, insbesondere Abschluss, Dauer und Beendigung erklären
- gegenseitige Rechte und Pflichten aus dem Ausbildungsvertrag nennen
- wesentliche Bestimmungen der für den ausbildenden Betrieb geltenden Tarifverträge nennen

b) Sicherheit und Gesundheitsschutz bei der Arbeit

- Gefährdung von Sicherheit und Gesundheit am Arbeitsplatz feststellen und Maßnahmen zu ihrer Vermeidung ergreifen
- berufsbezogene Arbeitsschutz- und Unfallverhütungsvorschriften anwenden
- Verhaltensweisen bei Unfällen beschreiben sowie erste Maßnahmen einleiten
- Vorschriften des vorbeugenden Brandschutzes anwenden; Verhaltensweisen bei Bränden beschreiben und Maßnahmen zur Brandbekämpfung ergreifen

c) Umweltschutz

- mögliche Umweltbelastungen durch den Ausbildungsbetrieb und seinen Beitrag zum Umweltschutz an Beispielen erklären
- Möglichkeiten der wirtschaftlichen und umweltschonenden Energie- und Materialverwendung erklären
- Abfälle vermeiden; Stoffe und Materialien einer umweltschonenden Entsorgung zuführen

KÜCHE

- a) Einfache Gerichte der kalten Küche und der Frühstücksküche nach fachlichen Regeln vor- und zubereiten sowie anrichten und garnieren (*)**
- Produkte auf Beschaffenheit prüfen und Verwendungsmöglichkeiten zuordnen
 - vorgefertigte Produkte unter Beachtung von Verarbeitungsstufen, Rezepturen und Wirtschaftlichkeit zu einfachen Speisen verarbeiten
 - Kalte Platten verschiedener Art (z. B. Wurst, Käse, Schinken, Braten)
 - Belegte Brote und Sandwiches (z. B. Fisch, Fleisch, Käse, Schinken, Wurst, Geflügel)
 - Rohkostsalate (von oder mit Apfel, Karotte, Sellerie, Blaukraut, Rettich), einfach und kombiniert
 - Salate von Blattsalaten (z. B. Kopfsalat, Feldsalat, Chinakohl-, Chicoree-, Endivien-, Radicchio-, Eissalat, Lollo rosso, Eichblattsalat)
 - Salate von Salatgemüsen, roh und/oder gekocht (z. B. Gurken, Kartoffeln, Blumenkohl, Grüne Bohnen, Weißkraut, Blaukraut, Paprika, Rote Bete, Tomaten)
 - Vorspeisen-Cocktails (z. B. Geflügel, Garnelen)
 - Kombinierte Salate (z. B. Rindfleisch, Geflügel, Fisch, Bayerischer- und Schweizer Wurstsalat)
 - Quarkspeisen und Käsezubereitungen (z. B. angemachter Sahnequark mit Bananen, Früchtequark, angemachter Camembert, passierter Edelpilzkäse, Kräuterquark)
 - Salat von frischen Früchten
- b) Einfache Eierspeisen vor- und zubereiten; zum Beispiel: (*)**
- Spiegelei mit Speck oder Schinken
 - Rührei mit Kräutern oder Schinken/Speck
- c) Einfache Gerichte der warmen Küche vor- und zubereiten; zum Beispiel: (*)**
- Toastgerichte (z. B. Schinken, Käse, Salami, Tomaten)
 - Kurzbratgerichte (z. B. Schnitzel, Kotelett, Medaillons)
- d) Frühstücks- und Kaffeeküche betreuen (*)**
- Herstellung von Frühstücksextras (Früchte, z. B. halbe Grapefruit, Müsli)
 - Vorbereitung eines Frühstücksbüfets
 - bei der Produktpräsentation mitwirken
- e) Allgemeine Kenntnisse über Verwendungsmöglichkeiten von Schlachtfleisch, Geflügel, Wild und Fisch (*)**

SERVICE

a) Umgang mit Gästen, Beratung und Verkauf

- Auswirkungen des persönlichen Erscheinungsbildes und Verhaltens auf Gäste darstellen und begründen (*)
- Gastgeberfunktion wahrnehmen
- Erwartungen von Gästen hinsichtlich Beratung, Betreuung und Dienstleistung ermitteln
- Aufgaben, Befugnisse und Verantwortungen im Rahmen der Ablauforganisation berücksichtigen
- Gäste empfangen und betreuen (*)
- berufsbezogene fremdsprachliche Fachbegriffe anwenden (*)
- Gäste über das Angebot an Dienstleistungen und Produkten informieren
- Mitteilungen und Aufträge entgegennehmen und weiterleiten (*)
- berufsbezogene Rechtsvorschriften anwenden

b) Vorbereitungsarbeiten im Office und im Restaurant ausführen; zum Beispiel: (*)

- Menagen säubern
- Tafelgeräte (Kerzenständer, Rechaud, Vasen) reinigen
- Bestecke, Gläser, Porzellan polieren
- Wäschesortiment auffüllen
- Tischwäsche auflegen
- Servietten falten (mind. 3 verschiedene Formen)
- Dreigangmenü mit Gläsern für korrespondierende Getränke eindecken
- Viergangmenü mit Gläsern für korrespondierende Getränke eindecken

c) Stellen und Dekorieren von Tischen, Tafeln und Tafelformen (U-Form, T-Form, Block) (*)**d) Speisen und Getränke unter Berücksichtigung der Servierregeln servieren und ausheben (*)**

- Tragen von Tellern (Obergriff, Untergriff)
- Eindecken, Einsetzen und Ausheben von Tellern, Besteck und Gläsern
- Speisen servieren unter Beachtung verschiedener Servierarten (Tellerservice, Plattenservice)
- Ablauf eines Banketts
- Getränke öffnen, einschenken
- Aufguss- und Heißgetränke zubereiten sowie Getränke ausschenken
- bei Service- und Menübesprechungen mitwirken

- e) **Verschiedene Bonierungsarten nennen**
- f) **Beim Gast abrechnen**
- g) **Verabschiedung des Gastes** (*)
- h) **Tageseinnahmen abrechnen**

REINIGEN UND PFLEGEN DER Gasträume UND IHRER EINRICHTUNGEN, PFLEGE DER WÄSCHE
--

- a) **Einsetzen von Geräten, Maschinen und Gebrauchsgütern, Arbeitsplanung** (*)
 - Arbeitsschritte planen
 - Arbeitsplatz unter Berücksichtigung hygienischer und ergonomischer Anforderungen vorbereiten
 - Arbeitsvorbereitungen bereichsbezogen durchführen
 - Geräte, Maschinen und Gebrauchsgüter wirtschaftlich einsetzen
 - Geräte, Maschinen und Gebrauchsgüter reinigen und pflegen
- b) **Hygiene** (*)
 - Vorschriften und Grundsätze zur Personal- und Betriebshygiene anwenden
 - Desinfektions- und Reinigungsmittel ökonomisch einsetzen
- c) **Gasträume reinigen und pflegen** (*)
- d) **Wäsche unter Anleitung pflegen und lagern (Sortieren nach Größe, Farbe und entsprechend der Pflegesymbole)** (*)

BÜFETT

- a) **Vorbereitungsarbeiten am Büfett für den Ausschank von Getränken ausführen (*)**
 Büfett zur Inbetriebnahme vorbereiten
 Getränke entsprechend der Ausschank-Temperatur lagern
 Reinigen, Polieren und Bereitstellen von Gläsern
 Schankanlage bedienen und reinigen
 Kennenlernen des Reinigungsverfahrens von Getränkeleitungen
 Fassbieranschlag und -pflege
- b) **Verschiedene Arten von Getränken beschreiben (*)**
 unter- und obergärige Biere
 in- und ausländische Spirituosen
 Sekt oder Champagner
 deutsche oder ausländische Weine und deren Qualitätsmerkmale
 alkoholfreie Getränke
- c) **Über Maßeinheiten Auskunft geben, bei (*)**
 Flaschen
 Gläsern
 Karaffen
- d) **Getränke ausgeben und unter Verwendung der entsprechenden Gläser ausschenken (*)**
- e) **Aufgussgetränke und andere heiße Getränke herstellen; zum Beispiel: (*)**
 Kaffee (Filterverfahren, Druckverfahren, Automat)
 Tee (anregend oder beruhigend)
 Kakao und Trinkschokolade
 alkoholfreie Heißgetränke (heiße Zitrone)
 alkoholhaltige Heißgetränke (Glühwein, Grog)
- f) **Alkoholfreie Erfrischungs- und Mischgetränke herstellen und ausschenken (*)**
 frisch ausgepresste Säfte
 Eiskaffee
 Eistee
 Eisschokolade
 Golden Ginger
 Florida
- g) **Alkohohaltige Standard-Mischgetränke herstellen und ausschenken**
 Radler
 Fruchtmark, mit Sekt aufgefüllt
 Bowlen
- h) **Bei der Büfettabrechnung und -kontrolle mitwirken**
 Bestandskontrolle
 Warenanforderung
 Warenannahme, -kontrolle
 Bonkontrolle (Mengenkontrolle)

UMGANG MIT GÄSTEN, BERATUNG UND VERKAUF

Speisen und Getränke anbieten, z. B.

- a) **Aperitifs (auch vom Wagen) anbieten und servieren**
- b) **Weine und Schaumweine servieren**
 - Kenntnisse über Anbaugebiete, Weinarten, Qualitätsstufen
 - Rebsorten und Geschmacksrichtungen
 - Beratung des Gastes
 - Weinsprache (z. B. Bukett, harmonisch)
 - Etikett erklären
 - Präsentieren, Öffnen, Probeschluck
 - Reihenfolge des Einschenkens
 - Dekantieren von Rotwein
 - Frappieren
 - Chambrieren
 - Gläser zuordnen, einsetzen und ausheben
 - Kenntnisse über fehlerhafte Weine
- c) **Digestifs (auch vom Wagen) anbieten und servieren**
- d) **Beratungs- und Verkaufsgespräche planen, führen und nachbereiten**

AUSFÜHREN VON TÄTIGKEITEN AM TISCH DES GASTES

- a) **Speisen zubereiten, präsentieren und servieren,**
 - Filetieren, z.B. Forelle blau und Seezunge nach Müllerinart
 - Tranchieren, z.B. Entrecôte double, Chateaubriand, Poularde, Hasenrücken
 - Flambieren, z.B. Pfirsiche, Sauerkirschen, Bananen, Crêpes Suzette
- b) **Getränke zubereiten, präsentieren und servieren, z. B.**
 - Irish-Coffee
 - Rudesheimer Kaffee
 - Bowlen

AUSRICHTEN VON FESTLICHKEITEN UND VERANSTALTUNGEN

- a) **Ablauf von Festlichkeiten und Veranstaltungen planen**
- b) **Menü mit korrespondierenden Getränken zusammenstellen**
- c) **organisatorische Vorarbeiten durchführen**
- d) **bei der Ausrichtung mitwirken**

FÜHREN EINER STATION

- a) **Bestellungen entgegennehmen**
- b) **Serviceablauf organisieren**
- c) **mit verschiedenen Servierarten servieren**
- d) **Gästerechnung erstellen und abrechnen**
- e) **Tageseinnahmen abrechnen**
- f) **Währungen umrechnen**
- g) **einfache Auskünfte in einer Fremdsprache erteilen**

HERSTELLEN VON MISCH- UND MIXGETRÄNKEN

- a) **Longdrinks herstellen**
 - Gin Tonic
 - Campari Soda
 - Campari Orange
 - Bourbon Ginger Ale
 - Wodka Lemon
- b) **Alkoholische Cocktails herstellen (Rezepturen vergleiche Anhang)**
 - Americano
 - Bloody Mary
 - Caipirinha
 - Sektkocktail
 - Gin Fizz
 - Manhattan
 - Martini dry
 - Side Car
 - White Lady
 - Daiquiri
 - Old Fashioned
 - Alexander
 - Whiskey Sour
- c) **Alkoholfreie Cocktails herstellen (Rezepturen vergleiche Anhang)**
 - Florida
 - Golden Ginger

ARBEITEN IN DER BETRIEBSORGANISATION

- a) **Dienst- und Organisationspläne unter Berücksichtigung rationeller Arbeitsabläufe und –verfahren erarbeiten**
Mitwirkung bei der Erstellung eines Wochendienstplanes
- b) **über GEMA, Tanzerlaubnis, Sperrzeit-Verordnung Auskunft geben**

BÜROORGANISATION UND -KOMMUNIKATION

- a) **arbeitsplatzbezogene schriftliche Arbeiten ausführen**
- b) **Schriftstücke registrieren und ablegen**
- c) **Karteien und Dateien führen und zur Erfüllung von Arbeitsaufgaben einsetzen; Daten sichern**
- d) **gesetzliche und betriebliche Regelungen zum Datenschutz anwenden**
- e) **Speisekarten schreiben und vervielfältigen**
- f) **Bonkontrolle unter Anleitung durchführen**
- g) **Lieferscheine und Rechnungen überprüfen**
- h) **Zahlungsvorgänge bearbeiten**

WERBUNG UND VERKAUFSFÖRDERUNG

- a) **Werbemittel und Werbeträger unterscheiden und für die Werbung des Ausbildungsbetriebes einsetzen**
- b) **verkaufsfördernde Maßnahmen vorbereiten**
- c) **bei Werbeaktionen mitwirken**
- d) **anlassbezogene Dekorationen ausführen**
- e) **werbewirksame Angebote erstellen**

ANHANG**GARNITUREN UND ZUBEREITUNGSARTEN**

Bezeichnung	Anwendung	Wichtige Zutaten
Nach Bäckerinart à la boulangère	Lamm, Hammel, Schwein	Rohe Kartoffelscheiben mit Zwiebeln und Jus geschmort
Baden-Baden	Wild	Wildrahmsoße, halbierte und mit Preiselbeeren (Johannisbeergelee) gefüllte Birnen
Nach Berliner Art à la berlinoise	Kalbsleber	Apfelringe, Röstzwiebeln
Nach Bordeauxer Art à la bordelaise	Rind, Kurzbratfleisch	Bordelaiser Soße, Markeinlage
Doria	Fisch	Oval geformte, in Butter gedünstete frische Gurke, Zitrone, Petersilie
Nach Florentiner Art à la florentine	Fisch, Geflügel, Eier, Fleisch	Blattspinat, Mornaysoße
Nach Gärtnerinart à la jardinière	Fleisch	Bukettweise mit verschiedene frischen Gemüsen umlegt
Nach Jägerart à la chasseur	Geflügel, Fleisch	Waldpilze, Croûtons
Nach Mailänder Art à la milanaise	Fleisch/Kalb	Julienne von Pökeltzunge, Schinken, Champignons, Trüffel, Käse, Tomatensoße
Nach Müllerinart à la meunière	Fisch	Butter, Petersilie, Zitronenscheiben
Orly	Fisch, Gemüse	Bierteig, Tomatensoße
Rossini	Rind/Tournedos	Gänseleberscheiben, Trüffelscheiben, Croûtons, Madeirasoße
Wellington	Rind	Blätterteighülle, Duxelles, Trüffelsoße

SOßEN

WEIßE SOßEN AUF DER BASIS BÉCHAMEL		
Grundsoße Bechamelsoße <i>Ableitungen:</i> Rahmsoße Käsesoße Meerrettichsoße	Sauce Béchamel Sauce à la crème Sauce Mornay Sauce au raifort	Weißer Mehlschwitze (Roux blanc), aufgefüllt mit Milch oder mit Milch und hellem Fond Sahne, Butter Sahne, Eigelb, Butter, geriebener Käse Sahne, Meerrettich, Butter
WEIßE SOßEN AUF DER BASIS VELOUTÉ		
Weißer Grundsoße	Velouté	Weißer Mehlschwitze (Roux blanc), aufgefüllt mit der entsprechenden Brühe (Fond)
Kalbsgrundsoße <i>Ableitung:</i> Deutsche Soße	Velouté de veau Sauce allemande	Mehlschwitze, Kalbsbrühe Eigelb, Sahne, Champignonfond
Geflügelgrundsoße <i>Ableitung :</i> Geflügelrahmsoße	Velouté de volaille Sauce suprême	Mehlschwitze, Geflügelbrühe Sahne, Butter
Fischgrundsoße <i>Ableitung :</i> Weißweinssoße	Velouté de poisson Sauce au vin blanc	Mehlschwitze, Fischbrühe Weißwein, Sahne, Eigelb, Butter

BRAUNE SOßEN AUF DER BASIS DEMIGLACE		
Grundsoße Braune Kraftsoße <i>Ableitungen:</i> Bordelaiser Soße (Bordeauxer Soße) Madeirasoße	Demiglace Sauce bordelaise Sauce madère	Knochen mit Röstgemüse (Mirepoix) rösten, glacieren, aufgefüllt mit brauner Brühe Rotweinreduktion, Markeinlage Madeirawein, Butter
BRATENSAFT – JUS		
Beim Braten von Fleisch ausgetretener Fleischsaft, rohstofftypisch, eventuell reduziert, entfettet, gegebenenfalls durch Zugabe von Wein oder Ähnlichem verfeinert		
TOMATENSOßE – SAUCE TOMATE		
Röstgemüse und Tomaten anschwitzen, aufgefüllt mit Brühe, passieren		
WILDGRUNDSOßE – SAUCE GIBIER		
Grundsoße Wildsoße <i>Ableitungen:</i> Wildrahmsoße Wildpfeffersoße Wacholdersoße	Sauce gibier Sauce venaison Sauce poivrade Sauce au genièvre	Wildknochen mit Röstgemüse rösten, glacieren, aufgefüllt mit brauner Wildbrühe Zwiebeln, Johannisbeergelee, Zitronensaft, Crème fraîche Speck, Zwiebeln, Weißwein, Pfefferkörner, Butter Speck, Zwiebeln, Rotwein, Wacholderbeeren, Gin

AUFGESCHLAGENE WARME SOßEN		
Grundsoße Holländische Soße	Sauce hollandaise	Weißwein, Essig, Eigelb, geklärte Butter, Zitronensaft
Bearner Soße	Sauce béarnaise	Weißwein, Estragonessig, Eigelb, geklärte Butter oder Ableitung der holländischen Soße, Estragon, Kerbel
<i>Ableitungen:</i>		
Schaumsoße Choronsoße	Sauce mousseline Sauce Choron	geschlagene Sahne, Zitronensaft Tomatenpüree, Estragon, Kerbel oder Bearner Soße und Tomatenpüree
KALTE SOßEN / DRESSINGS		
Grundsoße Mayonnaise	Sauce mayonnaise	Eigelb, Salz, Zitronensaft, Öl
<i>Ableitungen:</i>		
Remouladensoße Tatarensoße	Sauce rémoulade Sauce tartare	Gewürzgurken, Kapern, Sardellen, Kräuter, Senf gehackte Eier, Schnittlauch
Cumberlandsoße	Sauce Cumberland	Orangenzeste, Orangen- und Zitronensaft, Johannisbeergelee, Preiselbeeren, Rotwein, englisches Senfpulver, Cayennepfeffer
Cocktailsoße	-	Mayonnaise, Ketchup, Zitronensaft, Cognac, Sahne, Meerrettich
Essig-Öl-Kräuter-Soße	Sauce vinaigrette	Essig, Öl, Kräuter, Zwiebeln
French Dressing	-	Essig, Öl, Senf
Grüne Soße	Sauce verte	Mayonnaise, Sahne, Joghurt, Zitronensaft, frische grüne Kräuter

MENÜKUNDE

FACHLICH RICHTIGE SPEISENFOLGE

Kalte Vorspeise
 Suppe
 Warme Vorspeise
 Fischgericht
 Sorbet
 Fleischgericht
 Käse
 Dessert

REIHENFOLGE DER BESTANDTEILE EINES GERICHTS AUF DER SPEISENKARTE

Zubereitungsart
 Hauptrohstoff
 Garnitur
 Soße
 Gemüse
 Pilze
 Sättigungsbeilage
 Salat
 Kalte Beigaben

WEINANBAUGEBIETE**DEUTSCHLAND**

Herkunftsbezeichnungen für Qualitätsweine und Qualitätsweine mit Prädikat

Bestimmte Anbaugebiete	Weinorte
Ahr	Ahrweiler Walporzheim
Baden	Beckstein Ihringen Meersburg Sasbachwalden
Franken	Iphofen Klingenberg Sommerach Würzburg
Hessische Bergstraße	Bensheim Heppenheim
Mittelrhein	Bacharach Kaub
Mosel	Bernkastel-Kues Kröv Ockfen Wiltingen Zell
Nahe	Bad Kreuznach Schloßböckelheim
Pfalz	Bad Dürkheim Deidesheim Forst Kallstadt
Rheingau	Assmannshausen Johannisberg Oestrich-Winkel Rüdesheim
Rheinhessen	Bingen Nierstein Oppenheim
Saale-Unstrut	Freyburg Naumburg

WEINANBAUGEBIETE**DEUTSCHLAND**

Herkunftsbezeichnungen für Qualitätsweine und Qualitätsweine mit Prädikat

Bestimmte Anbaugebiete	Weinorte
Sachsen	Meißen Radebeul
Württemberg	Schnait Weikersheim Weinsberg

EUROPÄISCHE LÄNDER

Land	Gebiet	Bereich	Weine/Weinorte
Frankreich	Bordeaux	Médoc	Château Lafite Rothschild Château Latou Château Margaux Château Mouton Rothschild
		Graves	Château Haut Brion
		Pomerol	Château Pétrus
		Sauternes	Château d'Yquem (weiß)
	Bourgogne (Burgund)	Chablis	Chablis (weiß)
		Côte d'or	Gevrey-Chambertin Nuits-St. Georges Meursault (weiß) Pommard
		Beaujolais	Fleurie
	Côtes du Rhône	Côtes du Rhône	Châteauneuf-du Pape
	Alsace (Elsass)		Edelzwicker
	Val de Loire		Rosé d'Anjou Sancerre
Italien	Emilia-Romagna		Lambrusco
	Piemont		Barolo, Barbaresco, Gavi
	Toskana		Chianti, Brunello
	Umbrien		Orvieto
	Veneto/Friaul		Valpolicella, Prosecco, Bardolino, Soave
Österreich	Burgenland	Neusiedlersee/Hügelland	Rust
	Niederösterreich	Themenregion Kremstal	Gumpoldskirchen (weiß) Krems (weiß)
	Wachau		Dürnstein (weiß)
Spanien	Rioja		Rioja (rot)
	Ribera del Duero		Vega Sicilia

LIKÖRWEINE

Land	Likörweine
Griechenland	Samos
Italien	Marsala
Portugal	Portwein Madeira
Spanien	Sherry Malaga
Ungarn	Tokajer

COCKTAILS UND LONGDRINKS

ALKOHOLISCHE

Cocktail/Longdrink	Rezeptur	Arbeitsmittel	Glas
Americano	Eis, 3cl Campari, 3 cl Vermouth rot, Sodawasser, Zitronenschale	Gästeglas	Großer Tumbler
Bloody Mary	2 cl Zitronensaft, 4 cl Wodka, 10 cl Tomatensaft, 2 ds Worcestershiresauce, 2 ds Tabasco, Salz, Pfeffer, Selleriesalz	Gästeglas	Großer Tumbler
Caipirinha	Eis, 6 cl Cachaca (Zuckerrohrdestillat), 2 BL Rohrzucker, Limette	Gästeglas	Großer Tumbler
Sektcocktail	1 St. Würfelzucker, 1 ds Angostura, Sekt,	Gästeglas	Sektschale
Gin Fizz	Eis, 2 cl Zuckersirup, 2 cl Zitronensaft, 4 cl Dry Gin, Sodawasser	Shaker	Großer Tumbler
Manhattan	Eis, 1 ds Angostura, 2 cl Vermouth rot, 4 cl Canadian Whisky, Cocktailkirsche	Rührglas	Cocktailglas
Martini dry	Eis, 2 cl Vermouth dry, 4 cl Dry Gin, Olive	Rührglas	Cocktailglas
Side Car	Eis, 2 cl Zitronensaft, 2 cl Cointreau, 2 cl Weinbrand, Brandy oder Cognac	Shaker	Cocktailglas
White Lady	Eis, 2 cl Zitronensaft, 2 cl Cointreau, 2 cl Gin	Shaker	Cocktailglas
Daiquiri	Eis, 4 cl weißer Rum, 2 cl Zitronensaft, 2 Bl Zuckersirup	Shaker	Cocktailglas
Old Fashioned	Eis, 4 cl Bourbon Whisky, 3 ds Angostura, 1 St. Würfelzucker, Orangenscheibe, Zitronenscheibe, Cocktailkirsche	Gästeglas	Kleiner Tumbler
Alexander	Eis, 2 cl Weinbrand, Brandy oder Cognac, 2 cl Crème de Cacao braun, 2 cl Sahne, Muskat	Shaker	Cocktailglas
Whisky Sour	Eis, 4 cl Bourbon Whisky, 2 cl Zitronensaft, 1 Bl Zuckersirup, Orangenscheibe, Cocktailkirsche	Shaker	Kleiner Tumbler

ALKOHOLFREIE

Cocktail/Longdrink	Rezeptur	Arbeitsmittel	Glas
Florida	Eis, 1 cl Zitronensaft, 8 cl Orangensaft, 12 cl Ananassaft, 1 cl Grenadine	Shaker	Großer Tumbler
Golden Ginger	Eis, 2 cl Orangensaft, 2 cl Grapefruitsaft, 2 cl Ananassaft, Ginger Ale	Shaker	Großer Tumbler

1. Teil der Zwischenprüfung

Es wird bestätigt, dass die angekreuzten Ausbildungsinhalte vermittelt worden sind.

(Unterschrift des Ausbilders)

(Unterschrift des Auszubildenden)

2. Teil der Abschlussprüfung

Es wird bestätigt, dass alle angekreuzten Ausbildungsinhalte vermittelt worden sind.

(Unterschrift des Ausbilders)

(Unterschrift des Auszubildenden)