

Berufsbezogenes Englisch

Restaurantfachfrau/-mann

Koch/Köchin

Vorbereitung auf die Einstufungsprüfung zum

Einstieg in die 2. Klasse



Woche	Std	Lehrstoff/Lernfelder	Buch	Sie sollen bei der Einstufungsprüfung...
1	4	Introducing		Selbstdarstellung, Arbeitsplatz, Familie und Freunde
		Inhalte Vorstellung, Begrüßung, Vorlieben Abneigungen		<ul style="list-style-type: none"> sich und Andere vorstellen, begrüßen, eigene Herkunft erklären. Vorlieben und Abneigungen mitteilen
2	4	staff and utensils		Restaurantpersonal, Serviergegenstände,
		Inhalte: Servicepersonal Servicegegenstände Küchenpersonal Küchenwerkzeug		<ul style="list-style-type: none"> das Servicepersonal und seine Aufgaben und die Servicegegenstände kennen. das Küchenpersonal und seine Aufgaben und die Küchenwerkzeuge kennen.
3	4	Server's Manual		Herstellung von Beilagen
		Inhalte: Tisch decken Beilagen		<ul style="list-style-type: none"> erklären, wie man einen Tisch decken kann. die wichtigsten Beilagen benennen und deren Herstellung erklären.
4	4	Soups/Sauces		Suppen
		Inhalte: Suppen Service-Meeting Getränkebestellung Soßen		<ul style="list-style-type: none"> verschiedene Suppen und Soßen beschreiben. ein Service-Meeting durchführen. den Bestellvorgang für Getränke beherrschen.
5	4	Service styles		Soßen
		Inhalte: Servierarten		<ul style="list-style-type: none"> verschiedene Servierarten beschreiben.
6	4	In the restaurant		Frühstück
		Inhalte: Frühstück Frühstücksarten		<ul style="list-style-type: none"> Frühstückswünsche aufnehmen. verschiedene Frühstücksarten (Continental, English, Viennese breakfast, breakfast buffet) erklären.
7	4	Brunch		Brunch
		Bestandteile des Brunchs		<ul style="list-style-type: none"> die Bestandteile eines Brunchs erklären.
8	4	A day at the hotel		Wegbeschreibung
		Inhalte Wegauskünfte Räume des Hotels		<ul style="list-style-type: none"> eine Wegbeschreibung abgeben. die verschiedenen Räume in ihrem Gastbetrieb benennen.