

**Leistungsstandards
für den fachpraktischen Unterricht
4. Jahrgang HLT: Service
Checkliste zur Selbsteinschätzung**

Name des/der Schüler/in:

Verwenden Sie diese Checkliste:

1. um sich selbst einzuschätzen (Spalte 1)
2. um Ihr Können von anderen (Lehrer oder Schüler) beurteilen zu lassen (Spalte 2)
3. um Ihre Lernziele zu kennzeichnen, wenn Sie etwas noch nicht können

Verwenden Sie in den Spalten 1 und 2:

- + das kann ich
- das kann ich nicht
- ! das ist ein Lernziel für mich

Verwenden Sie in Spalte 3 nach gemeinsamer Beratung mit dem/der Lehrer/in:

- ! das ist ein Lernziel für mich
- !! das ist ein vorrangiges Lernziel für mich

**Folgende Kompetenzen sollen die Schüler/innen während der Ausbildung im
4. Jahrgang HLT erwerben:**

1. Selbsteinschätzung:	2. Fremdeinschätzung:	1	2	3
3. Ziele: beide				
<u>Erscheinungsbild:</u>				
<ul style="list-style-type: none"> • Ich kenne die grundsätzlichen Hygienestandards und Sicherheitsbestimmungen sowie Unfallverhütungsmaßnahmen 				
<ul style="list-style-type: none"> • Ich kenne die Umgangsformen, Tischkultur und richtiges Benehmen bei Tisch 				
<ul style="list-style-type: none"> • Ich erscheine pünktlich und perfekt adjustiert mit allen Arbeitsgegenständen zum Unterricht 				
<u>Praktische Arbeit:</u>				
<u>Vorbereitungsarbeiten</u>				
<ul style="list-style-type: none"> • Ich kann einen Tisch fachlich richtig decken – nach verschiedenen Menüvorgaben und den klassischen Richtlinien entsprechend 				
<ul style="list-style-type: none"> • Ich kann das Mise en place für das à la carte Service im Restaurant selbstständig fertig stellen in einem vorgegebenen Zeitrahmen 				
<ul style="list-style-type: none"> • Ich die Verantwortung für die Vorbereitung eines Tisches für ein gehobenes Service vollständig übernehmen, sowie alle MEP Arbeiten für einen erfolgreichen Ablauf zeitgerecht erledigen 				
<ul style="list-style-type: none"> • Ich bin teamfähig und arbeite in Absprache mit eine/r KollegIn in der Küche 				
<ul style="list-style-type: none"> • Ich kann auf kurzfristige Änderung der Speisenfolge und Gästeanzahl reagieren 				
<u>Serviertechniken:</u>				
<ul style="list-style-type: none"> • Ich kann Servierabläufe in der richtigen Reihenfolge durchführen und beherrsche die Servierregeln 				
<ul style="list-style-type: none"> • Ich kann ein gehobenes Tellerservice durchführen unter Einbindung eines Commis 				
<ul style="list-style-type: none"> • Ich bin in der Lage aus einer vorgegeben Weinkarte Weine für das entsprechende Menü auszuwählen 				

<ul style="list-style-type: none"> • Ich kann Gedecke je nach Anforderungen der Speisenwahl fachlich korrekt anpassen 			
<ul style="list-style-type: none"> • Ich bin in der Lage einen Tisch für sechs Personen von der Begrüßung bis zur Verabschiedung alleine und selbstständig zu betreuen. 			
<u>Gästebetreuung:</u>			
<ul style="list-style-type: none"> • Ich kenne die für die Gästebetreuung nötigen Umgangsformen und besitze das notwendige Vokabular in deutscher und englischer Sprache 			
<ul style="list-style-type: none"> • Ich kann mit einer Restaurantkassa arbeiten und eine Gästerechnung erstellen 			
<ul style="list-style-type: none"> • Ich kann die Gäste beraten und Zusatzverkäufe eigenständig tätigen 			
<u>Fachthemen:</u>			
<ul style="list-style-type: none"> • Ich beherrsche das Mise en place unterschiedliche Arbeiten vor dem Gast wie Flambieren, Tranchieren, Filetieren und kann diese Arbeitstechniken auch durchführen 			
<ul style="list-style-type: none"> • Ich beherrsche die Präsentation eines Käsewagens, kann diesen zusammenstellen und Gäste bei der Erstellung des Käsetellers beraten, sowie den Käseteller anrichten 			
<ul style="list-style-type: none"> • Ich beherrsche die Barkunde, kenne Zubereitungsarten und kann mehrere Cocktails zubereiten, empfehlen und auch servieren 			
<ul style="list-style-type: none"> • Ich beherrsche ein Weinservice nach den Wiener Standards für Schulen durchführen: Weißwein, Rotwein, Dekantieren, Belüften, avinieren, chambrieren und frappieren 			
<ul style="list-style-type: none"> • Ich kenne das Sekt- und Champagnerservice 			
<ul style="list-style-type: none"> • Ich kann die Grundbegriffe der Harmonie von Speisen und Getränken im Serviceablauf umsetzen 			
<ul style="list-style-type: none"> • Ich beherrsche den Aufbau eines Digestifwagens und kann die Spirituosen / Liköre auch benennen und Gäste diesbezüglich beraten, sowie ein Digestifservice durchführen 			
<ul style="list-style-type: none"> • Ich beherrsche den Umgang mit der Espressomaschine und kann verschiedene Wiener und Italienische Kaffees zubereiten 			
<ul style="list-style-type: none"> • Ich kenne unterschiedliche Spezialgedecke und kann für folgende aufdecken: Hummer, Austern, Kaviar, Schnecken 			
<ul style="list-style-type: none"> • Ich kann die passenden Gläser für die entsprechenden Getränke zuordnen 			