



Fachwörter-Quiz

Restaurantfachfrau und -fachmann

Gruppenarbeit

Finden Sie anhand der Definition den richtigen fachspezifischen Begriff Ihres Berufes. Welche Gruppe findet die Fachwörter am schnellsten?

01. Speisen werden am Beistelltisch vor dem Gast tranchiert, flambiert oder angerichtet.

02. Fachgerechtes Zerlegen von Fleisch oder Geflügel am Tisch oder in der Küche.

03. Speisen werden mit Alkohol übergossen und angezündet, oft als Showservice.

04. Reihenfolge der Gänge eines Menüs nach gastronomischen Regeln.

05. Gäste wählen einzelne Gerichte aus der Speisekarte, nicht aus einem fixen Menü.

06. Vorbereitung des Servicebereichs: Besteck, Gläser, Tische, Stationen.

07. Weinfachkraft, zuständig für Beratung, Lagerung und Service von Wein.

08. Regelwerk zur Platzierung von Gästen, z. B. bei Banketten oder offiziellen Anlässen.

09. Kleiner Gruß aus der Küche, der vor dem ersten Gang serviert wird.



- 10. Umfüllen von Wein in eine Karaffe, um Depot zu trennen oder den Wein zu belüften.**
-