

Aufgaben für 18 GW 2

LFA 2.1.1

Malzahn/Gemperlein

Thema Büfettkontrolle

Zur Sicherstellung der Wirtschaftlichkeit sowie zur Verhinderung von Unkorrektheiten müssen alle Vorgänge erfasst und kontrolliert werden.

Maßnahmen:

1. Nummerieren der Getränke
2. Festlegen von Verkaufseinheiten
3. Erfassen aller Getränkezugänge
4. Getränkeabgabe
5. Getränkeumlauf und -bestandskontrolle

Wiederhole alle Getränke und deren Verkaufseinheiten (z.B. Sherry 5 cl)!

Erstelle eine Übersicht über die wichtigsten Getränke, welche die Getränkeart das entsprechende Glas, die Füllmengen und die Ausschanktemperatur enthält!

Wichtig ist auch am Getränkebüfett die Aussage „Keine Getränk ohne Bon!“

Begründe diese Aussage. Du kannst dieses auch mit Beispielen belegen!

Welche Angaben muss eine Warenkartei enthalten?

Warum sind Inventuren am Getränkebüfett so wichtig?

Welche Möglichkeiten gibt es zu kontrollieren, wieviel Bier noch im Fass ist?

Die gelösten Aufgaben sind am 1. Unterrichtstag mitzubringen!

Viel Erfolg bei der Lösung.