OSZ GASTGEWERBE BRILLAT-SAVARIN-SCHULE	**Lernfeld ASE** **Gastgewerbliche Berufe** **Hauptgerichte**	**2. Ausbildungsjahr**

Handlungsrahmen:

Sie sind Auszubildende im Hotel „Brillat-Savarin“, Unter den Linden 1, 10117 Berlin, Tel. +49 30 6549871-0, Fax. +49 30 6549871-11, empfang@hotel-brillat-savarin-berlin.de,
Ihr Hotel beschäftigt 47 Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter, 15 Auszubildende und verfügt über 130 Doppelzimmer und 42 Einzelzimmer. Es besitzt ein großes internationales Restaurant mit 40 Vierer-Tischen und eine dazugehörige große Postenküche sowie ein kleines vegetarisches Restaurant mit Platz für 60 Gäste und einer offenen Schauküche.

Lernsituation: **Über gastgewerbliche Angebote informieren**

Die Auszubildenden erstellen einen Überblick über gastgewerbliche Angebote / Leistungen und dazugehörige Prozesse. Sie sollen sich über Hauptgerichte informieren, um Ihre erworbenen Warenkenntnisse für die Menüerstellung zu nutzen.

Hinweis: Nutzen Sie zur Bearbeitung der Aufgaben Ihr Trauner-Fachbuch „1- fach Servieren“ und das Skript!

1. Die Hauptgänge werden nach ihren typischen Hauptbestandteilen Schlachtfleisch, Wild, Geflügel, Wildgeflügel und Fisch eingeteilt.
   Schreiben Sie eine Übersicht mit jeweils drei Vertretern und vergleichen Sie die Ergebnisse mit dem Buch.

2. Erarbeiten Sie zum Thema „Rind“ und „Kalb“ die Aufgabenstellungen im Buch (S.88 „Rindfleisch“, S. 89 „Kalbfleisch“).

3. Nennen Sie zu Schweine- und Lammfleisch typische Gerichte und Garnituren.

4. Notieren Sie die Besonderheiten folgender Zubereitungen:
   - Kasseler
   - Berliner Eisbein
   - Szegediner Gulasch
   - Irish Stew
   - Chops

5. Erläutern Sie den ernährungsphysiologischen Wert von Fisch, Wild, Wildgeflügel und Hausgeflügel.

6. Zu den Hauptgerichten gehören Garnituren, Saucen und Beilagen. Bearbeiten Sie die Aufgaben 3 und 4 im Fachbuch „1-fach Servieren“ auf S. 99 („Aufgabenstellung Speisenkunde“).

7. Eine Sonderform sind vegetarische Gerichte. Bieten Sie Ihren Gästen drei vegetarische Hauptgerichte fachgerecht an.