

Liebe Auszubildende der Klassen 17R01 und 17R03,

am Ende dieser Datei finden Sie Hinweise zur Menükunde. Dieses Thema wollten wir in Vorbereitung auf die schriftliche Abschlussprüfung noch vertiefen. Außerdem liste ich Ihnen die Bewertungskriterien für das gastorientierte Gespräch in der Projektwoche auf.

Zunächst habe ich Material zu unserem letzten Themengebiet zusammengestellt:

Abrechnung mit Gast und Betrieb

1. Boniersysteme

= Kassensysteme → heute als elektronische Computerkasse
(veraltet: Bonbuch, mechanische Registrierkassen)

→ Trend: portable Terminals, Tablet, App, Touchscreen usw.

→ Vor- und Nachteile mobiler Kassensysteme

- + geht schneller, gut für weite Wege, Personal ist öfter in Gastnähe
- unpersönlicher, teurer als stationäre Kasse, störanfällige Technik

2. Erstellen von Rechnungen

Ergänzen Sie die Lücken mit Hilfe der folgenden Wörter: Anlass, Anschrift, Artikel, Bewirtung, Euro, Gastgeber, Pflicht, Rechnungsnummer, Steuersätzen, Summe, Tag.

- Erfüllung bestimmter Voraussetzungen, um vom Finanzamt als Bewirtungsbeleg akzeptiert zu werden (z.B. bei Geschäftsessen) → dann steuerlich absetzbar

→ maschinelle Erstellung ist

→ Pflichtangaben:

- Registriernummer (.....)
- Ort der (Name und Anschrift der Gaststätte)
- Ausstellungsdatum und der Bewirtung (auch wenn identisch)
- genaue Bezeichnung aller verzehrten (z.B. Tagesgericht 2)
- Rechnungsbetrag in Euro als (inklusive Mehrwertsteuer)
- anzuwendender Mehrwertsteuersatz
- der Bewirtung und Namen der bewirteten Personen
- Unterschrift des Bewirtenden (=

→ bei Rechnungsbeträgen über 250 Euro zusätzlich:

- Rechnungsbetrag in aufgeschlüsselt nach
- gesonderter Ausweis von Mehrwertsteuersatz und Mehrwertsteuerbetrag in Euro
- Name und des Bewirtenden

3. Berechnungen zur Mehrwertsteuer

Hinweis: Runden Sie immer auf 2 Nachkommastellen.

3.1 Ermitteln Sie die aufzuschlagende Mehrwertsteuer bei folgenden Nettobeträgen:

- | | |
|-------------|--------------|
| a) 223,00 € | d) 4455,98 € |
| b) 411,90 € | e) 25,70 € |
| c) 5,80 € | f) 222,50 € |

3.2 Ergänzen Sie die Einzelpreise der jeweiligen Artikel, Summe und Mehrwertsteuer:

Anzahl	Artikel	Einzelpreis	Gesamtpreis
5	Mineralwasser		20,00 €
3	Vorspeisenteller		60,00 €
3	Pilzpfanne		63,00 €
2	Lachsomelette		36,00 €
5	Rote Grütze		45,00 €
5	Cappuccino		20,00 €
Summe (Inklusivpreis)			
darin enthaltene Mehrwertsteuer von 19%			

3.3 Berechnen Sie, wieviel Mehrwertsteuer im Inklusivpreis von 67,80 € enthalten ist.

4. Bezahlung

- Zahlungsmöglichkeiten z.B. Gutschein, Bargeld, Karte, mobil...

→ Echtheit von Bargeld prüfen:

= fühlen (z.B. Reliefränder), sehen (z.B. Wasserzeichen), kippen (z.B. Smaragdzahl)

→ bargeldlose Zahlungsarten:

- ELV = Elektronisches Lastschriftverfahren (ohne Sicherheitsprüfung)
- EC = Electronic Cash (Eingabe PIN-Nummer)
- Kreditkarte (Zahlungsgarantie, aber höhere Provision/späterer Zahlungseingang)
- Mobile Payment (z.B. mit Smartphone)
- Online Bezahlssysteme (z.B. Paypal)

- Währungsrechnen → *Hinweis: Der Wechselkurs bezieht sich immer auf 1 Euro.*

a) Ein amerikanischer Gast möchte 300,00 US-Dollar in Euro umtauschen.
Wie viel Euro erhält er bei einem Umtauschkurs von 1,06?

b) Wie viel Euro erhalten Sie für 4000,00 Russische Rubel (Kurs: 60,64)?

c) Herr Fröhlich aus der Schweiz möchte seine Rechnung über 813,80 € in seiner Landeswährung bezahlen und übergibt Ihnen 900,00 CHF (Schweizer Franken) in Banknoten mit den Worten „Der Rest ist für Sie.“

Ermitteln Sie, wieviel Trinkgeld unter Berücksichtigung des Wechselkurses von 1,07 für Sie übrig bleibt.

- Abrechnung mit dem Betrieb

= Einnahmen abrechnen → Grundlage = Umsatz

→ FEHLBONS = Bons, die nicht durch Sofort-Stornierung ungültig gemacht werden konnten → sie reduzieren den abzurechnenden Umsatz des Servicemitarbeiters

→ RESTANTEN = offene Rechnungen von Hotelgästen, die auf die Hotelrechnung des Gastes übernommen werden (Unterschrift Gast einfordern!)

→ DEBITOREN = offene Rechnungen, die dem Gast oder einer Firma zugeschickt und dann erst per Überweisung beglichen werden

Bewertung gastorientiertes Gespräch (Bankett und Restaurantorganisation)

1. Gesprächseröffnung (5 Punkte)

- Kleidung, äußeres Erscheinungsbild
- Begrüßung der Gäste
- Vorstellen der Mitarbeiter
- Platzieren, Getränk anbieten
- Smalltalk

2. Verkaufsphase (15 Punkte)

- Bedarfsanalyse
- logischer Aufbau
- Präsentation des Angebotes und Beantworten der Fragen
(Rahmenprogramm, Verpflegung, festlicher Abend, Budgetplanung)

3. Abschluss (5 Punkte)

- Zusammenfassung
- Nutzen von Notizen
- Dank für Gespräch
- Option (Verbleib Kontakt)
- Verabschiedung

Hinweise zum Erstellen von Menüs

Wie bereits bekannt ist, müssen die angehenden Restaurantfachleute in der Lage sein, ein 5-Gänge-Menü unter Beachtung der Menüregeln zu erstellen. In der Regel wird in der schriftlichen Abschlussprüfung dazu eine berufliche Handlungssituation vorgegeben, z.B. Geburtstagsfeier zu einem bestimmten Datum mit einer festgelegten Personenzahl und Sonderwünschen der Gäste.

Wir haben die Menüregeln wiederholt, Fehlerbeispiele korrigiert und das Erstellen von Menüs bereits geübt. Beispiele für kalte und warme Vorspeisen haben wir auch beim Thema Büfettservice gesammelt.

Für die Prüfungsvorbereitung kommen im Prinzip zwei Varianten in Frage:

1. Komplette Menüs erstellen

Man stellt sich z.B. für jede Jahreszeit (Frühling, Sommer, Herbst, Winter) ein Menü zusammen und lernt diese Menüs auswendig.

Das Problem dabei ist, dass die Beispiele durch bestimmte Vorgaben (z.B. Fisch im Hauptgang) nicht mehr in Frage kommen.

2. Baukastenprinzip

Für jeden Gang im Menü überlegt man sich konkrete Beispiele, welche man im Kopf haben sollte, um sie dann in der Prüfung je nach konkreter Aufgabenstellung „nur“ noch zu kombinieren. Am besten wählt man Speisen bzw. Lebensmittel, die sich vielseitig kombinieren lassen und über mehrere Monate Saison haben. Sie könnten sich eine ähnliche Tabelle zum Sammeln der Ideen anlegen:

Gang	hell/ gebunden	hell/ ungebunden	dunkel/ gebunden	dunkel/ ungebunden
Kalte Vorspeise	z.B. Joghurt- Kräuter-Terrine			
Suppe			z.B. Tomaten- cremesuppe, Käsecroûtons	
Warme Vorspeise		z.B. gedünstete Forellensstreifen, Lauchbett		
Hauptgericht				
Dessert				z.B. Himbeersorbet

Bei Fragen können Sie sich gern per E-Mail an mich wenden: fb_gastgewerbe@gmx.de

Bleiben Sie schön gesund!

Ihre Silvia Eichler