

SERVICE - FACHABITUR

LEHRPLAN

1ste+ 2tes Lehrjahr Fachabitur

Thèmes- Themen	Objectifs LERNZIELE
1 vente Verkauf	Etre capable de rédiger un support de vente (menus, cartes, cartes des vins...) Ein Menü, eine Speisekarte, eine Getränkekarte konzipieren
3 Matériel Linge Material	Organiser la salle de restaurant, mise en place Räume organisieren. Tisch decken
4 Le personnel Das Personal	Le rôle de chacun au restaurant Die Rolle von jedem Mitarbeiter im Restaurant kennen
5 produits Alcoolisés alkoholische Getränke	connaître les principes d'élaboration des boissons alcoolisées : eaux de vie, vins, bière, leur localisation et argumenter pour vendre Die Herstellung der Getränke kennen: Obstler, Wein, Bier, ihre Region. Argumentieren und verkaufen
6 fromages et les produits laitiers Käse und Milchprodukte	Etre capable de classier les fromages et les produits laitiers par régions, lait,... Français et européens. Argumenter pour vendre Französische und europäische Käse und Milchprodukte nach Region und Milch sortieren : argumentieren und verkaufen
7 boissons chaudes warme Getränke	Etre capable de classier boissons chaudes par familles Warme Getränke sortieren (Frühstück)

- 8 Europe.
- -Espagne, Portugal.
- -Italie, Grèce.
- Scandinavie

- -RU. Benelux.
- -Allemagne, Pays Bas Est.
- La gastronomie et les produits européens
- Die Gastronomie und Produkte der europäischen Länder kennen
- 9 Charcuteries
- Wurst
- **10 Les fruits et fruits exotiques** Obst
- **11 Les poissons fumés** Räucherfisch
- **12 Les fruits de mer** Meeresfrüchte
- **13 Découpages et flambages des viandes** Fleisch flambieren und am Tisch schneiden, anrichten
- **14 Découpages et flambages des poissons** Fisch flambieren und am Tisch schneiden , anrichten
- **15 Analyse sensorielle des autres boissons que le vin** Kostprobe von anderen Getränken als Wein
- **16 Accords mets et vins** Was passt zu Wein ?