

Situationsbeschreibung

In der Verkaufsabteilung

Herr und Frau Müller kommen zu Ihnen zum Verkaufsgespräch.

Sie möchten in Ihrem Haus das **Mittagessen**, anlässlich der **Hochzeitsfeier ihrer Tochter**, durchführen lassen. Der Familienname des Hochzeitspaares wird Schmidt sein. Die Braut heißt Isabell und der Bräutigam Peter. Die Hochzeit findet am **Freitag den 14.12.2021** um **9:30 Uhr** statt und dauert 30 Minuten. Das Standesamt liegt etwa 30 Minuten entfernt.

Geplant sind **26 Gäste, davon 3 Kinder** im Alter von 5, 9 und 13 Jahren. Gewünscht wird ein festliches **5 Gang Menü mit korrespondieren Getränken**. Zusätzlich wird ein *alkoholfreier Begrüßungscocktail-----+ gewünscht.

Zum Ablauf: Nach der Ankunft bei Ihnen und dem Begrüßungscocktail finden Ansprachen und ein kleines **Rahmenprogramm** statt. Danach macht ein Fotograf Bilder mit dem Brautpaar. Nach dem Menü soll ein **Digestiv** angeboten werden.

Aufgabenstellungen

- ① **Planen Sie das 5 Gang Menü mit der Hauptkomponente Wild**
 - zudem möchten die Gäste in einem Gang Fisch
 - Geflügel, Bohnen und Nudeln sollen **nicht** genutzt werden
- ② Schreiben sie eine **Gangweise Arbeitsmittelanforderung** für das Eindecken der Festtafel (Teller, Gläser, Bestecke etc.)
- ③ Fertigen Sie einen **Skizze** mit dem **Sitzplan** nach der unten aufgeführten Gästeliste an
- ④ **Schreiben sie einen Serviceablaufplan** (Uhrzeit und Arbeitsprozess) von der Begrüßung bis zur Verabschiedung der Gäste.
- ⑤ **Erstellen sie eine Liste mit den Vor- und Nacharbeiten** für diese Veranstaltung
- ⑥ **Gestalten sie eine Menükarte mit Speisen und Getränken** inklusive Begrüßungscocktail und Digestiv.

Gästeliste

Isabell und Peter Schmidt

Herr und Frau Müller (Eltern der Tochter)

Herr und Frau Schmidt (Eltern des Schwiegersohns)

Heidi Schmidt und Sohn (5 Jahre)

Gerda und Ewald Müller (Geschwister Braut)

Birgit, Jürgen Ludwig und Sohn (12 Jahre Verwandte der Braut)

Erna und Wilhelm Pautsch (Verwandte 2. Grades des Bräutigam

Dagmar Meier (Freundin der Braut)

Grit und Rolf Fall und Tochter Nadja (9 Jahre, Verwandte 1. Grades des Bräutigam)

Bärbel und Roland Saß, Ewald Saß (Freund des Bräutigams)

Herr Meyer und Gattin (Freund der Braut)

Frau Roland und Gatte (Chef der Braut)

Lösungshilfen

① Erstellen des Menü

Vorschlag zur Reihenfolge

- Vorspeise kalt
- Suppe
- Zwischengerecht (Fisch)
- Hauptgang (Wild)
- Dessert

② Arbeitsmittelanforderungen

Erstellen sie eine Tabelle siehe Vorlage Abb. 1

- Denke sie an den Begrüßungscocktail und planen sie Reserven ein

Material	Gang 1	Gang 2	Gang 3	Gang 4	Gang 5
Messer			28	28	
Gabel			28	28	
Brotteller	28				
Vorspeisenteller					
Suppentasse		28			
Suppenuntertasse		28			
Suppenlöffel		28			
Weißweinglas	28		28		

Abb. 1

③ Sitzplan Skizze

- Entscheiden sie welche Tafelform am besten geeignet ist.
- Die Kinder sollen bei Ihren jeweiligen Angehörigen mit an der Tafel sitzen.

④ Arbeitsablaufplan

- Stichpunkte reichen aus
- Ein Servicemitarbeiter muss ab klar erkennen was dann wie zu tun ist
- Bedenken sie Details wie Kerzen etc.

⑤ Vor- und Nachbreiung

- Beginnen sie mit dem stellen der Tische für die Tafel

⑥ Menükarte

- Nutzen sie ein auf A3 gefaltetes A4 Blatt so das die Karte stehen kann
- Es sollte ein gestaltetes Deckblatt, Getränke und Menükarte enthalten