

Cocktailzubereitung



Zubereitung von Cocktails unter besonderer
Berücksichtigung von Hygiene und Sicherheitsstandards



Europa-Universität
Flensburg

Impressum

Europa-Universität Flensburg
Institut für Gesundheits-, Ernährungs-, und Sportwissenschaften Abteilung
Ernährung und Verbraucherbildung
Auf dem Campus 1
24943 Flensburg

Kontakt

Prof. Dr. Birgit Peuker
Auf dem Campus 1
24943 Flensburg birgit.peuker@uni-flensburg.de

Herausgeber

Georg Schmid
georg.schmid@studierende.uni-flensburg.de

Paul Kohlmorgen
paul.kohlmorgen@studierende.uni-flensburg.de

Alexander Ogiolda
alexander.ogiolda@studierende.uni-flensburg.de

Inhaltsverzeichnis

1. Lernfeld 3.2: „Getränkepflege und –verkauf“

1.1 Lehr-Lernaufgaben für den Unterricht, inklusive Lösungsansatz

1.1.1 Niveaustufe 1

1.1.2 Niveaustufe 2

1.1.3 Niveaustufe 3

1. Lernfeld 3.2. Getränkepflege und –verkauf

Lernfeld 3.2 **Getränkepflege und -verkauf**

3. Ausbildungsjahr
Restaurantfachmann/-frau
Zeitrichtwert: 100 Stunden

Zielformulierung:

Die Schülerinnen und Schüler sind in der Lage, Getränke zu pflegen, diese den Gästen anzubieten und zu servieren. Sie präsentieren Getränke und beraten Gäste über ein Getränkeangebot hinsichtlich Art, Qualität und Geschmack. Es werden Kommunikationsregeln, verkaufspsychologische und produktbezogene Kenntnisse angewandt. Die Beratung erfolgt auch in der Fremdsprache.

Sie degustieren Getränke, insbesondere Weine, und klassifizieren sie in Hinblick auf die Gästebberatung. Die Schülerinnen und Schüler sind in der Lage, korrespondierende Getränke für Speisen und Speisenfolgen auszuwählen. Sie beschreiben und beurteilen Verfahren der Sicherung des Getränkeangebotes.

Mischgetränke werden nach wirtschaftlichen Gesichtspunkten, auch vor dem Gast, hergestellt und serviert.

Inhalte:

- Getränke
- Präsentation und Service
- Verkaufsgespräch und -techniken
- Degustation
- Korrespondierende Getränke
- Sicherung des Getränkeangebotes (Vorratshaltung/Sonderkaufverträge)
- Mischgetränke
- Rechtsvorschriften
- Berechnungen (Rezepturen, Mengen, Kosten, Erträge)
- Fachsprache
- Fremdsprache

Niveaustufe 1

Niveaustufe I

- 1) Die Auszubildende Paula befindet sich in der Bar und ist mit Vorbereitungsarbeiten beschäftigt. Sie schneidet das Obst für den Abend. Plötzlich kommt ihre Freundin Birgit in die Bar und bringt den gemeinsamen Hund mit. Es sind noch keine Gäste da und der Hund springt seiner Besitzerin freudig entgegen und leckt freudig die Hand von Paula ab. Diese krault ihn ordentlich durch das Fell.
- a) Beurteilen Sie die Situation und geben Sie 2 Möglichkeiten an, wie diese weiter verlaufen könnte. Welche Fehler könnten Paula bei der Weiterarbeit unterlaufen und wie kann sie diese vermeiden?

Variante 1 (Fehlverhalten):

Variante 2 (Richtiges Verhalten)

- b) Welche Folgen könnten dieses Verhalten für den Verlauf des Abends mit sich bringen?

- 2) Ein Gast bestellt an der Bar einen Cocktail. Er gibt an, dass er an Laktoseintoleranz leidet und bittet um eine Empfehlung von Ihnen.

- a) Nennen Sie drei laktosefreie Cocktails.

- b) Nennen Sie drei laktosehaltige Cocktails.

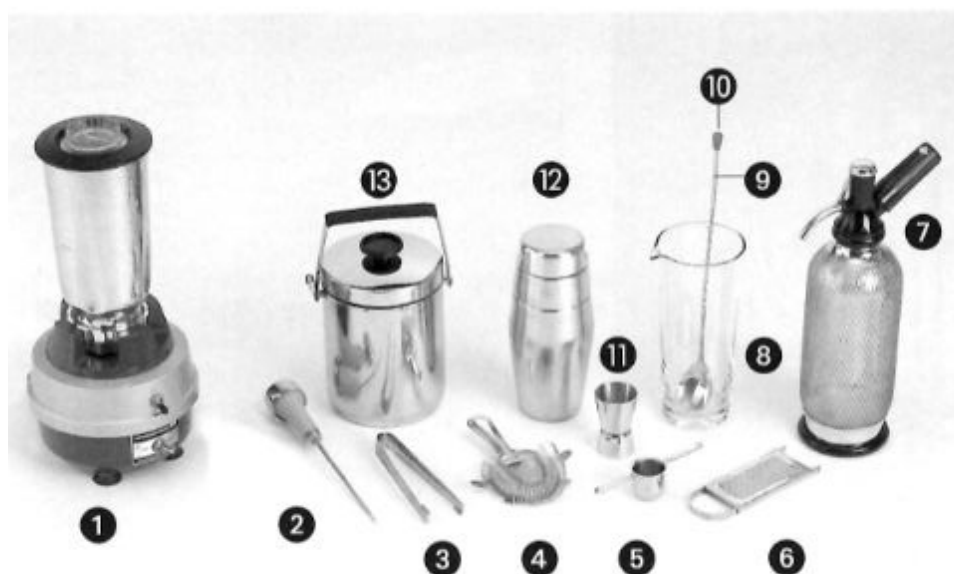
3) Jonas lässt sein Messer nach den Vorbereitungen am Arbeitsplatz in der Spüle mit Wasser und Schaum liegen. Bei der abendlichen Reinigung der Arbeitsgeräte, greift Paula in das schaumige Wasser und verletzt sich danach an der Hand.

a) Beschreiben Sie den Fehler und geben Sie an, warum dieser insbesondere im Spülbecken besonders gefährlich ist?

b) Wie hätte Jonas dieses verhindern müssen?

4) Beschreiben Sie die fünf Arbeitsgeräte, die beim Herstellen eines Virgin Pina Colada benötigt werden (Garnitur ist bereits vorbereitet).

5) Nennen Sie die Arbeitsgeräte und Ihre Funktion, sowie einen Cocktail, bei dem es verwendet wird



	Arbeitsgerät	Funktion	Cocktail
1			
2			
3			
4			
5			
6			
7			
8			
9			
10			
11			
12			
13			

6) Ordnen Sie die Arbeitsgeräte der entsprechenden Funktion zu.

(Papierschnipsel siehe Lösungsblatt)

Niveaustufe I

- 1) Die Auszubildende Paula befindet sich in der Bar und ist mit Vorbereitungsarbeiten beschäftigt. Sie schneidet das Obst für den Abend. Plötzlich kommt ihre Freundin Birgit in die Bar und bringt den gemeinsamen Hund mit. Es sind noch keine Gäste da und der Hund springt seiner Besitzerin freudig entgegen und leckt freudig die Hand von Paula ab. Diese kraut ihn ordentlich durch das Fell.

- a) Beurteilen Sie die Situation und geben Sie 2 Möglichkeiten an, wie diese weiter verlaufen könnte. Welche Fehler könnten Paula bei der Weiterarbeit unterlaufen und wie kann sie diese vermeiden?

Variante 1 (Fehlverhalten):

Paula setzt ihre Vorbereitungsarbeiten direkt fort, ohne sich vorher ihre Hände gewaschen zu haben. Alternativ hat sie auch keine Handschuhe getragen.

Variante 2 (Richtiges Verhalten)

Paula wäscht sich nach dem Hautschutz- und Händehygieneplan die Hände und setzt anschließend die Vorbereitungsarbeiten fort.

- b) Welche Folgen könnten dieses Verhalten für den Verlauf des Abends mit sich bringen?

Am Abend bestellt ein Gast einen Cocktail und isst die als Garnitur servierte Obstscheibe, welche Paula im Anschluss an den Besuch ihres Hundes geschnitten hatte. Am nächsten Tag klagt der Gast über gesundheitliche Beschwerden und muss stationär behandelt werden.

- 2) Ein Gast bestellt an der Bar einen Cocktail. Er gibt an, dass er an Laktoseintoleranz leidet und bittet um eine Empfehlung von Ihnen.

- a) Nennen Sie drei laktosefreie Cocktails.

Gin Fizz, Caipirinha, Martini Cocktail

- b) Nennen Sie drei laktosehaltige Cocktails.

Pina Colada, White Russian, Swimming Pool

- 3) Jonas lässt sein Messer nach den Vorbereitungen am Arbeitsplatz in der Spüle mit Wasser und Schaum liegen. Bei der abendlichen Reinigung der Arbeitsgeräte, greift Paula in das schaumige Wasser und verletzt sich danach an der Hand.

- a) Beschreiben Sie den Fehler und geben Sie an, warum dieser insbesondere im Spülbecken besonders gefährlich ist?

Messer haben im Spülbecken nichts zu suchen! Es ist daher besonders gefährlich, weil andere Geräte und ggf. auch der Schaum vom Spülmittel das Messer verdecken könnte.

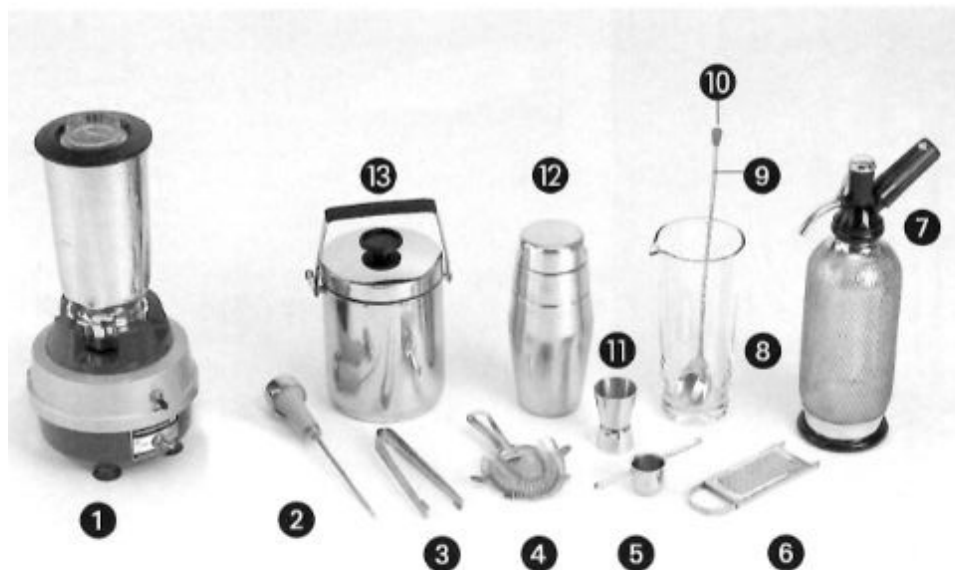
b) Wie hätte Jonas dieses verhindern müssen?

Das Messer direkt abwaschen, oder aber sichtbar in einer Vorrichtung neben dem Spülbecken ablegen.

4) Beschreiben Sie die fünf Arbeitsgeräte, die beim Herstellen eines Virgin Pina Colada benötigt werden (Garnitur ist bereits vorbereitet).

1. Shaker: wird benötigt für das Mischen der Zutaten
2. Jigger: zum Abmessen der Zutaten
3. Strainer: zum Abseihen der Mischung
4. Ice-bucket: zum Bereitstellen der Eiswürfel
5. Ice-tongs: zum befüllen des Shakers mit Eiswürfeln

5) Nennen Sie die Arbeitsgeräte und Ihre Funktion, sowie einen Cocktail, bei dem es verwendet wird.



	Arbeitsgerät	Funktion	Cocktail
1	Blender	Zur Zubereitung von sahnig-cremigen Drinks, zum Zerkleinern und pürieren von Früchten und für Frozen Cocktails, in denen das Eis mit gemixt wird, so dass eine sorbetartige Masse entsteht.	Frozen Margarita
2	Icepick	Verklumptes Crushed Ice kann damit getrennt werden.	Pina Colada

3	Ice-tongs	Eis kann somit hygienisch aus dem Ice-bucket in einen Shaker/Glas gegeben werden.	Gin Fizz
4	Strainer	Damit wird das zum Shaken/Rühren verwendete Eis und ggf. Fruchtstückchen beim Abseihen zurückgehalten.	Swimming Pool
5	Jigger mit Griff	Kleiner Messbecher zum Abmessen geringer Flüssigkeitsmengen.	Mai Tai
6	Grater	Damit kann z.B. Muskatnuss frisch über einen Cocktail gerieben werden.	Alexander
7	Syphon	Zum Aufschäumen von Sahne oder Herstellen von Sodawasser.	Collins
8	Barglas	Darin werden Drinks zubereitet, für die das Rühren auf Eis ausreicht.	Manhattan
9	Barspoon	Dient zum Rühren von Cocktails mit Eiskwürfeln im Rührglas.	Gin Sour
10	Muddler	Zum Zerdrücken von Kräutern, Früchten und anderen festen Zutaten.	Caipirinha
11	Jigger	Kleiner Messbecher zum Abmessen geringer Flüssigkeitsmengen.	Sex on the Beach
12	Shaker	Er dient zum vermischen und Kühlen der Zutaten.	Eggnogg
13	Ice-bucket	Verlangsamt das Tauen der Eiskwürfel.	Tequila Sunrise

6) Ordnen Sie die Arbeitsgeräte der entsprechenden Funktion zu. (ZUM AUSSCHNEIDEN)

Blender

Zur Zubereitung von sahnig-cremigen Drinks, zum Zerkleinern und pürieren von Früchten und für Frozen Cocktails, in denen das Eis mit gemixt wird, so dass eine sorbetartige Masse entsteht.

Icepick

Verklumptes Crushed Ice kann damit getrennt werden.

Ice-tongs	Eis kann somit hygienisch aus dem Ice-bucket in einen Shaker/Glas gegeben werden.
Strainer	Damit wird das zum Shaken/Rühren verwendete Eis und ggf. Fruchtstückchen beim Abseihen zurückgehalten.
Jigger mit Griff	Kleiner Messbecher zum Abmessen geringer Flüssigkeitsmengen.
Grater	Damit kann z.B. Muskatnuss frisch über einen Cocktail gerieben werden.
Syphon	Zum Aufschäumen von Sahne oder Herstellen von Sodawasser.
Barglas	Darin werden Drinks zubereitet, für die das Rühren auf Eis ausreicht.
Bar spoon	Dient zum Rühren von Cocktails mit Eiswürfeln im Rührglas.
Muddler	Zum Zerdrücken von Kräutern, Früchten und anderen festen Zutaten.
Jigger	Kleiner Messbecher zum Abmessen geringer Flüssigkeitsmengen.
Shaker	Er dient zum Vermischen und Kühlen der Zutaten.
Ice-bucket	Verlangsamt das Tauen der Eiswürfel.

Niveaustufe 2

Niveaustufe II

- 1) Beschreiben Sie die Herstellung des Cocktails Virgin Pina Colada. Welche Zutaten und welche Arbeitsgeräte werden benötigt?

- 2) Jonas bereitet einen Virgin Pina Colada zu. Er bemerkt, nachdem er den zubereiteten Cocktail schon in das Gästeglas gefüllt hat, dass dieses am Rand einen Sprung aufweist. Aufgrund der hohen Anzahl nachfolgender Bestellungen entscheidet sich Jonas NICHT dafür, den Cocktail zu entfernen und den Prozess von vorne beginnen zu lassen, sondern serviert ihn, da er Zeitdruck verspürt. Der Gast kommt mit Schnittverletzungen im Mundbereich in die Klinik und muss behandelt werden.

Analysieren Sie Jonas Vorgehensweise und nehmen Sie dazu Stellung.

Fehlverhalten:

Prävention:

Regel:

3) Auszubildender Jonas befindet sich in seinem ersten Lehrjahr zum Restaurantfachmann. Sein Ausbilder beauftragt Jonas mit der Herstellung eines Ipanema.

a) Überlegen Sie zunächst in Einzelarbeit, welche Arbeitsgeräte und welche Zutaten dafür benötigt werden und welche nötigen Sicherheitsaspekte dafür beachtet werden müssen. Benennen Sie diese.

b) Präsentieren und vergleichen Sie ihre Ergebnisse mit ihrem Sitznachbarn.

c) Gehen Sie gemeinsam in die Bar und richten Sie ihren Arbeitsplatz unter Berücksichtigung der Hygiene- und Sicherheitsaspekte ein.

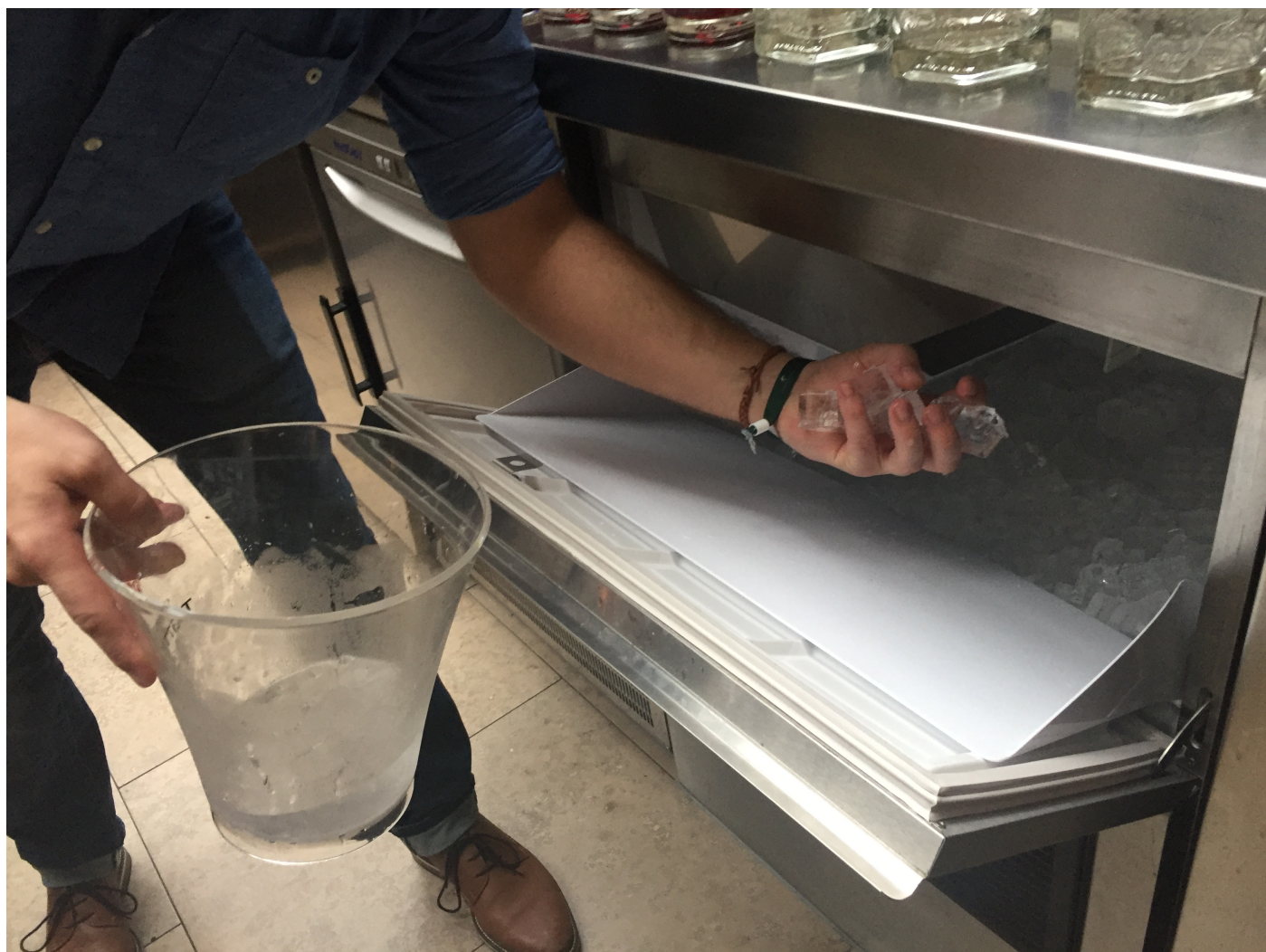
4) Paula hat heute ihren ersten Arbeitstag in der „Shake-Bar“. Heute Abend findet das Barkeeper Show Mix Event statt, wofür Paula von ihrem Vorgesetzten folgende Aufgabenstellung erhält: Bereiten Sie das Obst, das Eis und die Gläser für die Cocktails vor.

a) Ermitteln Sie die verschiedenen Hygieneaspekte auf die Paula bei der Vorbereitung achten muss.

- b) Beschreiben Sie für die folgenden Beobachtungen, anhand der nachstehenden Fotos zunächst die Fehler und formulieren Sie anschließend eine passende Maßnahme zur Vermeidung dieser Fehler.

Beobachtung	Fehler	Maßnahme zur Vermeidung
Das Obst wurde bereitgestellt.		
Das Eis wurde aus der Eismaschine in den Eiswürfelbehälter gegeben.		
Das Obst wurde geschnitten.		
Die Gläser für den Cocktail wurden bereitgestellt.		









Niveaustufe II

- 1) Beschreiben Sie die Herstellung des Cocktails Virgin Pina Colada. Welche Zutaten und welche Arbeitsgeräte werden benötigt?

Der Virgin Pina Colada ist eine alkoholfreie Alternative zum Pina Colada und einer der beliebtesten non-alkoholic-Cocktails. Für die Herstellung werden folgende Zutaten benötigt. Ananassaft, Sahne, Cream of Coconut, eine Ananasscheibe und Crushed Ice. Für die Herstellung benötigt man als Arbeitsgeräte einen Shaker, einen Trinkhalm, einen Jigger, sowie ein Schneidebrett und ein Messer. Für das Servieren wird noch ein Fancyglas, eine Servierte und ein Trinkhalm benötigt.

- 2) Jonas bereitet einen Virgin Pina Colada zu. Er bemerkt, nachdem er den zubereiteten Cocktail schon in das Gästeglas gefüllt hat, dass dieses am Rand einen Sprung aufweist. Aufgrund der hohen Anzahl nachfolgender Bestellungen entscheidet sich Jonas NICHT dafür, den Cocktail zu entfernen und den Prozess von vorne beginnen zu lassen, sondern serviert ihn, da er Zeitdruck verspürt. Der Gast kommt mit Schnittverletzungen im Mundbereich in die Klinik und muss behandelt werden.

Analysieren Sie Jonas Vorgehensweise und nehmen Sie dazu Stellung.

Fehlverhalten:

Jonas hat in dieser Situation die akute Gefahr für den Gast zwar bemerkt aber nicht entschärft. In dieser Situation gefährdet er die Sicherheit eines Kunden.

Prävention:

Präventiv kann in dieser Situation folgendermaßen umgegangen werden. Zunächst sollte ein Glas, bevor es in den Gebrauch genommen wird, auf Makel oder Defekte untersucht werden, auch wenn dies Zeit in Anspruch nimmt. Die Sicherheit des Gastes steht hier im Vordergrund.

Regel:

Die Sicherheit des Gastes hat oberste Priorität und sollte jederzeit gewährleistet werden. Gläser die einen Defekt aufweisen, müssen umgehend entsorgt werden. Auch wenn der vermeidliche Defekt nur harmlos erscheint, sollte ein neues Glas benutzt werden

3) Auszubildender Jonas befindet sich in seinem ersten Lehrjahr zum Restaurantfachmann. Sein Ausbilder beauftragt Jonas mit der Herstellung eines Ipanema.

a) Überlegen Sie zunächst in Einzelarbeit, welche Arbeitsgeräte und welche Zutaten dafür benötigt werden und welche nötigen Sicherheitsaspekte dafür beachtet werden müssen. Benennen Sie diese.

Für die Herstellung eines Ipanema wird zunächst der Ginger Ale und der Maracijasaft als Grundkonstante benötigt. Dazu wird eine halbe Limette und brauner Rohrzucker verwendet. Für die kühle Temperatur sorgt das Crushed Ice. Für den Ipanema wird kein Shaker benötigt, sondern direkt das Trinkglas. Außerdem wird ein Stößel ein Schneidebrett und ein Messer benötigt.

b) Präsentieren und vergleichen Sie ihre Ergebnisse mit ihrem Sitznachbarn.

c) Gehen Sie gemeinsam in die Bar und richten Sie ihren Arbeitsplatz unter Berücksichtigung der Hygiene- und Sicherheitsaspekte ein.

4) Paula hat heute ihren ersten Arbeitstag in der „Shake-Bar“. Heute Abend findet das Barkeeper Show Mix Event statt, wofür Paula von ihrem Vorgesetzten folgende Aufgabenstellung erhält: Bereiten Sie das Obst, das Eis und die Gläser für die Cocktails vor.

a) Ermitteln Sie die verschiedenen Hygieneaspekte auf die Paula bei der Vorbereitung achten muss.

Bevor Paula mit den Produkten, Zutaten oder Utensilien im Barbereich in Kontakt treten darf, muss eine fachgerechte Handsäuberung und Desinfektion vornehmen. Ebenfalls muss die Arbeitsfläche und die Arbeitsmaterialien in einem sauberen Zustand vorgefunden werden. Anfallende Abfälle von dem geschnittenen Obst müssen umgehend in einem Mülleimer entsorgt werden. Das geschnittene Obst sollte in abgedeckten Behältern aufbewahrt werden, bis sie verwendet werden. Das Eis muss jederzeit mit einer Eisschaufel in die vorhergesehenen Behältnisse befördert werden. Die Gläser für die Cocktails dürfen nicht umgedreht mit der Öffnung auf der Arbeitsplatte abgestellt werden. Hier können sich am Glasrand Bakterien festsetzen.

- b) Beschreiben Sie für die folgenden Beobachtungen zunächst die Fehler und formulieren Sie anschließend eine passende Maßnahme zur Vermeidung dieser Fehler.

Beobachtung	Fehler	Maßnahme zur Vermeidung
Das Obst wurde bereitgestellt.	Anfallender Abfall des Obstes wurde liegen gelassen.	Anfallender Abfall muss umgehend, aus hygienischen Gesichtspunkten, beseitigt werden
Das Eis wurde aus der Eismaschine in den Eiswürfelbehälter gegeben.	Das Eis wurde mit der Hand aus der Eismaschine in den Eiswürfelbehälter gegeben.	Das Eis wird jederzeit mit einer Eisschaufel aus der Eismaschine geholt.
Das Obst wurde geschnitten.	Während des Schneidens befand sich kein Handtuch unter dem Schneidebrett.	Während des Schneidens ist immer ein feuchtes Handtuch unter dem Schneidebrett zu platzieren.
Die Gläser für den Cocktail wurden bereitgestellt.	Die Gläser wurden mit der bloßen Hand am oberen Rand angefasst und bereitgestellt.	Die Gläser müssen immer am unteren Drittel des Glases angefasst werden.

Niveaustufe 3

Niveaustufe III

1) Für ein anstehendes Betriebsfest der „Sipsmith“ GmbH haben sich 100 Gäste angemeldet. Folgende Cocktails sind für diesen besonderen Abend geplant: Virgin Pina Colada & Caipirinha (siehe Rezeptliste). Errechnen Sie den Bedarf der Zutaten für den Abend unter Berücksichtigung ökonomischer und ökologischer Aspekte.

a) Überlegen Sie zunächst, welche Zutaten benötigt werden.

b) Stellen Sie eine Mengen-, und Kostenkalkulation für beide Rezepte auf. Es wird damit gerechnet, dass jeder Gast im Durchschnitt 3,5 Cocktails trinkt.

Ananassaft: 1,99 €/1l

Sahne: 4,99 €/l

Cream of Coconut: 4,06 €/0,33l

Cachaça: 13,98 €/1l

Rohrzucker: 2,49 €/1Kg

Limetten: 3,49 €/4 St

Rezeptliste:

Virgin Pina Colada



16 cl Ananassaft
2 cl Sahne
4 cl Cream of Coconut

Caipirinha



4-6 cl Cachaça
1/2 Limette
2 Teelöffel Rohrzucker
Crushed Ice

2) Kreativ-Workshop:

Die nachfolgende Aufgabe beinhaltet folgende Arbeitsschritte: Erfinden, Erarbeiten, Einkaufen, Zubereiten, Präsentieren. Arbeiten Sie in 3er Gruppen.

- a) Erfinden Sie ein Mixgetränk Ihrer Wahl. Nennen Sie die Zutaten. Hierbei sollte ein geeigneter, erfundener Name entstehen.

- b) Erarbeiten Sie eine genaue Kalkulation der benötigten Zutaten und notieren Sie diese.

- c) Gehen Sie in einen Einkaufsmarkt ihrer Wahl, um die benötigten Zutaten einzukaufen. Hierbei sollte auf regionale und saisonale Produkte unter dem Gesichtspunkt der Nachhaltigkeit geachtet werden. (Weniger ist hierbei manchmal mehr!)

- d) In der Bar wird unter Beachtung von Hygiene, Sicherheit und fachlicher Genauigkeit, der selbst erfundene Cocktail zubereitet.

- e) Abschließend soll der zubereitete Cocktail einer anderen Gruppe präsentiert und serviert werden.

- f) Geben Sie als probierende Gruppe eines Cocktails eine konstruktive Kritik bzw. Rückmeldung ab. Erstellen Sie dazu einen Bewertungsbogen und entscheiden Sie, welche Bewertungskriterien Ihnen wichtig sind.

Niveaustufe III

1) Für ein anstehendes Betriebsfest der „Sipsmith“ GmbH haben sich 100 Gäste angemeldet. Folgende Cocktails sind für diesen besonderen Abend geplant: Virgin Pina Colada & Caipirinha (siehe Rezeptliste). Errechnen Sie den Bedarf der Zutaten für den Abend unter Berücksichtigung ökonomischer und ökologischer Aspekte.

a) Überlegen Sie zunächst, welche Zutaten benötigt werden.

Virgin Pina Colada:

Ananassaft, Sahne, Cream of Coconut, Ananasscheibe

Caipirinha:

Cachaça, brauner Rohrzucker, Limette

b) Stellen Sie eine Mengen-, und Kostenkalkulation für beide Rezepte auf. Es wird damit gerechnet, dass jeder Gast im Durchschnitt 3,5 Cocktails trinkt.

Ananassaft: 1,99 €/1l

16 cl x 175 Cocktails = 2800 cl -> 28 L x 1,99 € = 55,72 € für den Ananassaft.

Cachaça: 13,98 €/1l

5 cl x 175 Cocktails = 875 cl -> 8,75 L -> 9 L x 13,98 € = 125,82 € für den Cachaça.

Sahne: 4,99 €/l

2 cl x 175 Cocktails = 3,5 L -> 4 L x 4,99 € = 19,96 € für die Sahne.

Rohrzucker: 2,49 €/1Kg

6 gr x 175 Cocktails = 1050 gr -> 1,05 Kg -> 2 Kg x 2,49 € = 4,98 € für den Rohrzucker.

Cream of Coconut: 4,06 €/0,33l

4 cl x 175 Cocktails = 700 cl -> 7 L x 4,06 € : 0,33 L = 86,12 € für den Cream of Coconut.

Limetten: 3,49 €/4 St

175 Cocktails : 2 = 87,5 -> 88 Limetten : 4 = 22 Netze x 3,49 € = 76,78 € für die Limetten.

Gesamt:

55,72 € + 125,82 € + 19,96 € + 86,12 € + 76,78 € + 4,98 € = 369,38 € für die kompletten Cocktailzutaten.

Rezeptliste:

Virgin Pina Colada



16 cl Ananassaft
2 cl Sahne
4 cl Cream of Coconut

Caipirinha



4-6 cl Cachaça
1/2 Limette
2 Teelöffel Rohrzucker
Crushed Ice

2) Kreativ-Workshop:

Die nachfolgende Aufgabe beinhaltet folgende Arbeitsschritte: Erfinden, Erarbeiten, Einkaufen, Zubereiten, Präsentieren. Arbeiten Sie in 3er Gruppen.

- a) Erfinden Sie ein Mixgetränk Ihrer Wahl. Nennen Sie die Zutaten. Hierbei sollte ein geeigneter, erfundener Name entstehen.
 - **Angemessenes Aussehen**
 - **Angemessener Name**
 - **Zusammenspiel der Zutaten**
- b) Erarbeiten Sie eine genaue Kalkulation der benötigten Zutaten und notieren Sie diese.
- c) Gehen Sie in einen Einkaufsmarkt ihrer Wahl, um die benötigten Zutaten einzukaufen. Hierbei sollte auf regionale und saisonale Produkte unter dem Gesichtspunkt der Nachhaltigkeit geachtet werden. (Weniger ist hierbei manchmal mehr!)
- d) In der Bar wird unter Beachtung von Hygiene, Sicherheit und fachlicher Genauigkeit, der selbst erfundene Cocktail zubereitet.
 - **Scharfe Messer**
 - **Sauberkeit des Arbeitsplatzes und Arbeitskleidung**
 - **Leicht verderbliche Lebensmittel frisch aus der Kühlung entnehmen**
 - **Auf Schneidetechniken achten (Tunnel-, Krallengriff)**
- e) Abschließend soll der zubereitete Cocktail einer anderen Gruppe präsentiert und serviert werden.
- f) Geben Sie als probierende Gruppe eines Cocktails eine konstruktive Kritik bzw. Rückmeldung ab. Erstellen Sie dazu einen Bewertungsbogen und entscheiden Sie, welche Bewertungskriterien Ihnen wichtig sind.

Arbeitsauftrag zu einer Video-Sequenz

- a) Analysieren Sie das gezeigte Video. Schreiben Sie die auftretenden Hygienefehler, auch in Bezug auf die Lebensmittel heraus. Beachten und notieren Sie dazu geeignete Maßnahmen, welche eingeleitet werden sollten, um die Hygienefehler zu vermeiden.
- b) Anschließend werden Sie in Gruppenarbeit ein Video anfertigen, in welchem die restlichen fehlerhaften Handlungen des Barkeepers in korrigierter und korrekter Arbeitsweise dargestellt werden.



(Beispielszene aus einem Video)