Thema: Lernsituation LF 5 – BPK

Lernfeld LF 5	Materialien/Titel **Neugestaltung eines Frühstückbüffets**
Kompetenzbereiche: - Ich kenne verschiedene Frühstückskomponenten und Speisen. - Ich kenne verschiedene Möglichkeiten, Mahlzeiten anzubieten.	

Ernährung und Gastronomie

Lernthema

Was ich hier lernen kann:	Was Sie schon können sollten:
- Ich kann die verschiedenen Büffetarten der Tageszeit und dem Anlass entsprechend zuordnen. - Ich kann die richtigen Geschirr- und Besteckteile für die angebotenen Speisen auswählen und den Bedarf für einen reibungslosen Ablauf berechnen. - Ich kann die Speisen entsprechend dem Ablauf arrangieren. - Ich kann ein Büffet gestalten und dekorieren.	- Ich kenne die verschiedenen Geschirr- und Besteckteile. - Ich kenne den Unterschied zwischen Büffet- und a la carte-Angeboten.
	Wie Sie Ihr Können prüfen können: - Übungsaufgaben, Klassenarbeit

Auftrag 

Frühstücken wie ein Kaiser… der perfekte Start in den Tag!

Das Frühstück, die erste Mahlzeit des Tages, wird in allen Kulturen eingenommen, allerdings unterscheidet es sich in Umfang, Nahrungsangebot und Gestaltung. In Afrika und Asien ist ein süßes, kaltes Frühstück unbekannt, während in vielen, vor allem nordeuropäischen Ländern, das Frühstück als wichtigste Mahlzeit des Tages gilt und dementsprechend üppig ausgerichtet ist. Es werden gleichermaßen warme und kalte, herzhafte und süße Speisen angeboten. Dem Frühstück wird in der Redensart *„Frühstücken wie ein Kaiser, Mittagessen wie ein König, Abendessen wie ein Bettelmann“*, eine ganz besondere Bedeutung beigemessen. Die Frühstücksspeisen und Komponenten sollten vollwertig, ausgewogen, leicht, langanhaltend und abwechslungsreich sein, um den Tag gestärkt zu beginnen. Neben dem vielfältigen Nahrungsangebot, legen viele Menschen großen Wert auf den äußeren Rahmen und die Atmosphäre.

Gerade in der Gastronomie genießen die Gäste ein Frühstück frei von Hektik und Lärm. Ein schönes Ambiente und die Freundlichkeit des Servicepersonals tragen wesentlich zum guten Start in den Tag bei. Ein Frühstück ist also mehr als nur das Auftanken von Nährstoffen.

In der Gastronomie werden vier Frühstücksarten unterschieden:

- Das **einfache Frühstück** oder kontinentale Frühstück besteht aus einem Heißgetränk, verschiedenen Brotsorten oder Brötchen, Butter, Marmelade oder Honig.
- Das **erweiterte Frühstück** oder interkontinentale Frühstück. Hierbei wird das einfache Frühstück durch Wurst- und Fleischwaren, Fisch, Käse, Eierspeisen, Obst, Milcherzeugnisse und Zerealien ergänzt bzw. erweitert.
- Beim **internationalen Frühstück** werden länderspezifische Gerichte und Getränke angeboten, entspricht aber in der Regel einem erweiterten Frühstück (ausgenommen Französisches Frühstück, das unserem einfachen Frühstück gleicht).
- Das **Frühstücksbüffet** bietet dem Gast eine interessante und abwechslungsreiche Auswahl an verschiedensten Frühstücksspeisen, die teilweise am Büffet vor den Augen des Gastes zubereitet werden können z. B. Eierspeisen, frischgepresste Säfte, Waffeln, Pancakes usw.

Wie in allen Bereichen der Gemeinschaftsverpflegung, spielen auch beim Frühstück individuelle Ernährungsformen (Vegetarismus, Lebensmittel-unverträglichkeiten oder religiöse Belange) eine immer größere Rolle und sollten in einem ausgewogenen Angebot berücksichtigt werden.