

BERUFSFELD HOTEL- UND GASTSTÄTTENGEWERBE

Wichtige Begriffe



Der vorliegende Wortschatz ist das Ergebnis der Förderpraxis von *Wirtschaft integriert*. Er wurde nach bestem Wissen von und mit unseren Teilnehmenden, Ausbilder/-innen, Kooperationsbetrieben sowie Mitarbeiter/-innen erstellt und ist dem Engagement vieler Beteiligten innerhalb des Landesprojektes *Wirtschaft integriert* zu verdanken. Die Inhalte des Wortschatzes wurden mit größter Sorgfalt geprüft. Die dargebotenen Informationen können jedoch keinerlei Gewähr oder Anspruch auf Vollständigkeit, Aktualität und Richtigkeit erheben. Es kann keine Verantwortung für Schäden übernommen werden, die durch das Vertrauen auf die Inhalte oder deren Gebrauch entstehen.

Inhaltsverzeichnis

Zehn Tipps zum Vokabellernen	4
Erste Hilfe und Sicherheit	7
Hotel	11
Housekeeping	21
Küche	31
Lebensmittel	45
Service	55

Zehn Tipps zum Vokabellernen

Nicht nur einzelne Wörter lernen, sondern ganze Sätze

Die Beispielsätze und Beschreibungen in diesem Heft helfen Dir dabei, die Wörter in einem ganzen Satz zu lernen. So siehst Du, wie die Wörter verwendet werden.



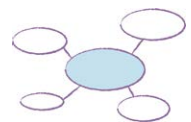
Notizzettel zur Erinnerung benutzen

Schreibe Dir kleine Notizzettel mit Vokabeln, die für Dich schwierig zu lernen sind. Verteile die Zettel an unterschiedlichen Orten in Deinem Zimmer oder in Deiner Wohnung, zum Beispiel an Deinem Spiegel oder an Deinem Schrank. So wirst Du immer wieder an die Vokabeln erinnert.



Andere Wörter sammeln, die Dir zu der Vokabel einfallen

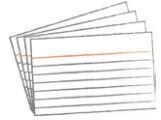
Sammele spontan Wörter, die Dir noch zu der Vokabel einfallen. Zum Beispiel „rund“: Ein Ball ist rund, die Erde ist rund, ...



Die Wörter auf Karteikarten schreiben

Schreibe die Wörter auf kleine Karten. Auf die Vorderseite schreibst Du das deutsche Wort. Auf die Rückseite kannst Du eine Notiz schreiben, die Dir beim Lernen hilft. Das kann zum Beispiel die Übersetzung in Deine Muttersprache sein. Die Karten schaust Du Dir dann nacheinander an. Lies Dir das Wort in Deiner Muttersprache durch und schreibe dann das deutsche Wort auf einen Zettel. Dann drehst

Du die Karte um. Ist das Wort auf dem Zettel richtig geschrieben? Dann kannst Du die Karte zur Seite legen. Ist das Wort nicht richtig geschrieben oder fällt Dir das deutsche Wort nicht ein? Dann lege die Karte zurück auf den Stapel. Wiederhole das Lernen mit den Karteikarten regelmäßig.



Farben nutzen

In diesem Buch gibt es für jedes Thema eine andere Farbe. Dies kannst Du im Inhaltsverzeichnis sehen. Mit Markern, Buntstiften oder farbigen Haftstreifen kannst Du im Heft noch weitere Markierungen hinzufügen.



Die Wörter beim Lernen laut aussprechen

Um die Aussprache zu üben und die Bedeutung besser zu verstehen, trenne längere und zusammengesetzte Wörter in kleinere Wortteile, zum Beispiel „Vokabelheft“: „Vokabel“ – „Heft“. Es gibt auch Apps, die Dich dabei unterstützen. Dein Deutschlehrer / Deine Deutschlehrerin kann Dir dazu Tipps geben.



Nicht nur neue Wörter üben, sondern Dein Wissen testen

Suche Dir einen Lernpartner oder eine Lernpartnerin – beantworte Fragen, schildere Deinen Tagesablauf im Betrieb, schreibe Sätze und lies sie vor.



Weitere Vokabeln ergänzen

Du findest in diesem Heft Platz für Notizen. Hier kannst Du weitere Vokabeln oder Beispielsätze ergänzen.



Die Vokabeln mit persönlichen Erfahrungen verbinden

Verbinde die Vokabeln mit Deinen eigenen Erfahrungen. Wenn Du eine Vokabel zu einem bestimmten Gegenstand lernst, kannst Du Dir zum Beispiel folgende Fragen stellen: Hast Du schon einmal mit dem Gegenstand gearbeitet? Benutzt Du ihn oft? Wo befindet er sich in der Werkstatt / an Deinem Arbeitsplatz?



Die Schreibweise üben

Sieh Dir zuerst das Bild an und verdecke die Vokabel mit einem Stück Papier, damit Du sie nicht siehst. Schreibe die Vokabel auf einen Zettel und vergleiche sie dann mit der Schreibweise in diesem Heft. So kannst Du das richtige Schreiben üben.



Erste Hilfe und Sicherheit



der **Flucht- und Rettungsplan**

Der Flucht- und Rettungsplan enthält wichtige Informationen für den Notfall. Er zeigt z. B. den Standort des →Feuerlöschers und den Notausgang an.



das **Hinweisschild** „**Erste Hilfe Kasten**“

Dieses Schild weist auf den Standort des →Erste Hilfe Kastens hin.



das **Hinweisschild** „**Feuerlöscher**“

Dieses Schild weist auf den Standort des →Feuerlöschers hin.



das **Hinweisschild** „**Notausgang**“

Im Notfall muss man diesen Schildern folgen, um aus dem Gebäude zu kommen.

Hotel



der Aufenthaltsbereich

Im Aufenthaltsbereich können sich alle Gäste aufhalten und verschiedene Medien nutzen, z. B. Fernseher oder Zeitungen.



der Aufsteller

Der Aufsteller ist eine gut sichtbare Tafel, die wichtige Informationen für die Gäste oder Speisekarten enthält.



der Aufzug

Der Aufzug ist eine Anlage, die Personen oder Gegenstände in ein anderes Stockwerk transportiert. Man nennt den Aufzug auch Lift oder Fahrstuhl.



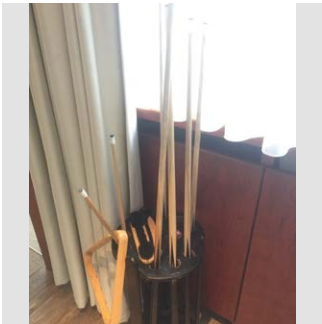
der Beamer

Der Beamer ist ein Gerät, mit dem man den Bildschirm von einem Computer vergrößert auf einer →Leinwand zeigen kann.



das **Bedienfeld**

Auf dem Bedienfeld kann man im →Aufzug das richtige Stockwerk auswählen. Außerdem enthält es einen Alarmknopf, den man bei Gefahr betätigen kann.



das oder der **Billiardqueue**

Das oder der Billiardqueue ist ein Stab zum Stoßen der Bälle beim Billiardspiel.



der **Billardtisch**

Der Billardtisch ist ein mit grünem Stoff bespannter Tisch, auf dem man Billiard spielen kann.



die **Blockbestuhlung**

Bei der Blockbestuhlung werden die Tische wie ein Rechteck aufgestellt. Die Stühle befinden sich außen.



der Drucker

Der Drucker ist ein Gerät zum Bedrucken von Papier.



die Flipchart

Die Flipchart ist ein Gestell, an dem ein großer Block mit Papier befestigt ist. Das Papier kann man beschreiben und umblättern.



der Garderobenständer

Der Garderobenständer ist ein trag- oder fahrbarer Ständer, an dem man die Jacken oder Mäntel der Gäste aufhängen und transportieren kann.



der Kartendrucker

Der Kartendrucker ist ein →Drucker, mit dem man Karten drucken kann, z. B. für das Parkhaus.



der **Kofferwagen**

Der Kofferwagen ist ein Wagen, auf dem man die Koffer der Gäste transportieren kann.



der **Kreditkartenleser**

Der Kreditkartenleser wird zur Bezahlung mit Kreditkarten genutzt.



die **Leinwand**

Die Leinwand ist die Fläche, auf dem die Bilder von dem →Beamer gezeigt werden.



die **Pinnwand**

Die Pinnwand ist eine tragbare Wand, an die man mit →Reißzwecken oder Pinna-deln Blätter oder Karteikarten befestigen kann.



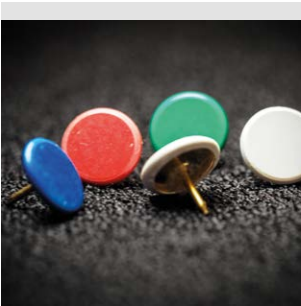
das Podium

Das Podium ist eine erhöhte Plattform oder ein Standplatz für einen Redner bei einer Veranstaltung.



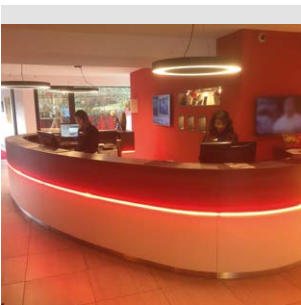
der Projektortisch

Der Projektortisch ist ein kleiner Tisch, auf dem man einen →Beamer abstellen kann.



die Reißzwecke

Die Reißzwecke ist eine Nadel mit einem großen runden Kopf, die man leicht an Wänden mit der Hand befestigen kann.



die Rezeption

Die Rezeption ist ein Bereich in der Nähe des Eingangs, an dem die Gäste ein- und auschecken.



die Rfid-Karte

Die Rfid-Karte ist eine Karte, die kontaktlos gelesen und beschrieben werden kann. Als Zimmerkarte kann man mit ihr bestimmte Türen öffnen. Rfid steht für „radio-frequency identification“.



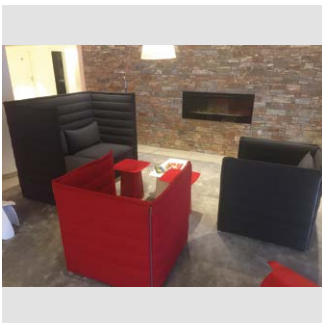
der Rfid-Schreiber

Der Rfid-Schreiber liest und beschreibt die Rfid-Karte.



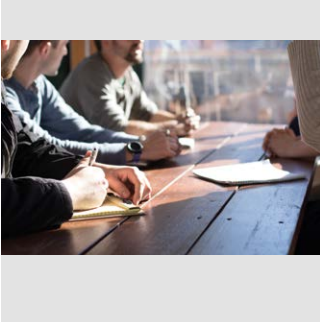
das Rollup Display

Das Rollup Display ist ein tragbarer Aufsteller, der als Werbemittel genutzt wird.



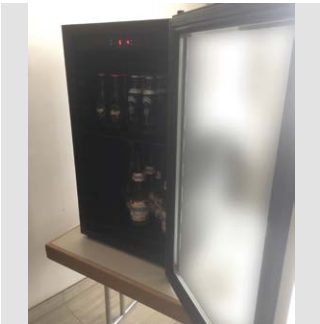
die Sitzgruppe

Die Sitzgruppe ist eine Gruppe von Sesseln oder anderen Sitzmöglichkeiten, die zusammen aufgestellt werden.



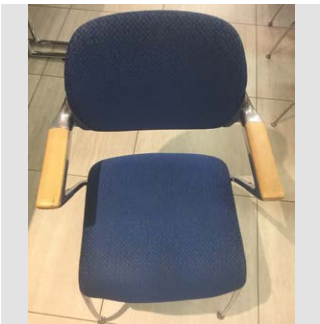
die Tagung

Eine Tagung ist eine Veranstaltung, bei der sich Personen treffen, um an einem bestimmten Thema zu arbeiten. Eine Tagung kann einen oder mehrere Tage dauern.



der Tagungskühlschrank

Der Tagungskühlschrank ist ein kleiner Kühlschrank, der mit Getränken für die Gäste einer → Tagung gefüllt ist.



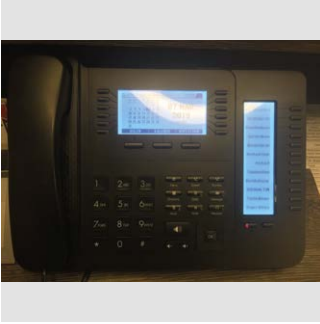
der Tagungsstuhl

Der Tagungsstuhl ist ein Stuhl für Veranstaltungen, den man leicht stapeln kann. So kann man ihn gut lagern und transportieren.



der Tagungstisch

Der Tagungstisch ist ein Tisch für Veranstaltungen, den man leicht zusammenklappen kann. So kann man ihn gut lagern und transportieren.



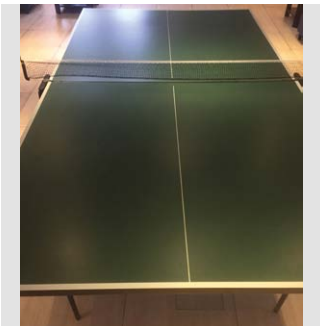
die Telefonanlage

Die Telefonanlage ist ein Telefon mit vielen Funktionen für die Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter an der →Rezeption.



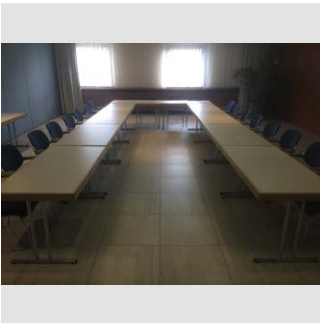
der Tischkicker

Der Tischkicker ist ein Spieltisch, an dem man Tischfußball spielen kann.



die Tischtennisplatte

Die Tischtennisplatte ist eine große Platte mit einem Netz in der Mitte, an der man Tischtennis spielen kann.



die U-Form Bestuhlung

Bei der U-Form Bestuhlung werden die Tische wie ein „U“ angeordnet, die Stühle befinden sich außen.

Housekeeping



die **Badewanne**

Die Badewanne gehört zur Ausstattung des Badezimmers. Man kann sie mit Wasser füllen und zum Baden nutzen.



die **Bettdecke**

Die Bettdecke ist eine Decke, mit der man sich zum Schlafen zudecken kann. Bettdecken gibt es in verschiedenen Größen und Materialien.



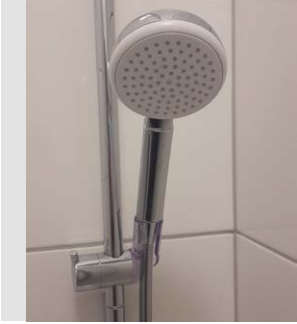
das **Doppelbett**

Das Doppelbett ist ein Bett für zwei Personen.



die **Dusche**

Die Dusche gehört zur Ausstattung des Badezimmers. In der Dusche kann man den Körper mit dem Wasserstrahl aus dem →Duschkopf reinigen.



der Duschkopf

Der Duschkopf befindet sich in der →Dusche. Aus dem Duschkopf strömt das Wasser in feinen Strahlen.



das Einzelbett

Das Einzelbett ist ein Bett für eine Person.



der Feuchtraum

Der Feuchtraum ist ein Raum mit Wassernutzung, zum Beispiel das Badezimmer.



die Fliesen (Mehrzahl)

Fliesen bestehen meistens aus Keramik oder Zement. Sie befinden sich in →Feuchträumen, um die Wand und den Boden vor Feuchtigkeit zu schützen. Sie sind leicht abzuwischen.



das Flurschild

Das Flurschild ist ein Wegweiser für Gäste und Angestellte. Es zeigt, wo welche Zimmer sind.



die Garderobe

Die Garderobe ist ein Gestell mit mehreren Haken, an denen man Jacken und Mäntel aufhängen kann.



der Haartrockner

Der Haartrockner ist ein elektrisches Gerät zum Trocknen der Haare durch warme Luft. Er ist im Hotel oft fest an der Wand installiert.



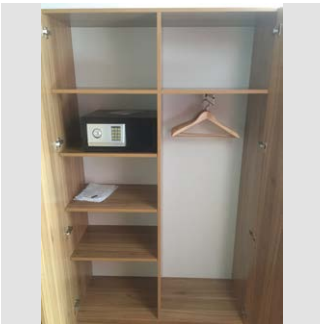
der Handtuchhalter

Der Handtuchhalter ist eine Halterung für Handtücher im Badezimmer.



die Handtuchstange

Die Handtuchstange ist eine Stange zum Aufhängen von benutzten und feuchten Handtüchern.



der Kleiderschrank

Der Kleiderschrank ist ein Schrank mit Fächern und Schubladen zum Aufbewahren von Kleidung.



der Klimaanlage

Mit dem Klimaanlage kann man die Temperatur und Stärke der Klimaanlage steuern.



das Kopfkissen

Das Kopfkissen ist ein Kissen, auf dem der Kopf beim Schlafen weich liegt. Es ist mit Daunenfedern, Schaumstoff oder einem anderen Material gefüllt.



der **Kosmetikmülleimer**

Der Kosmetikmülleimer ist ein kleiner Behälter für Müll im Badezimmer.



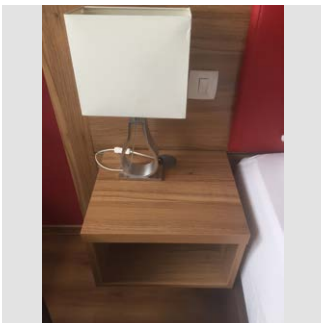
der **LCD-Fernseher**

Der LCD-Fernseher ist ein flacher Fernseher, der oft an die Wand montiert wird. LCD ist eine englische Akürzung für „liquid crystal display“.



die **Minibar**

Die Minibar ist ein kleiner Kühlschrank, der mit Getränken zur Selbstbedienung gefüllt ist.



der **Nachttisch**

Der Nachttisch ist ein kleiner Tisch, der neben dem Bett steht und als Ablage genutzt werden kann.



das **Papierhandtuch**

Das Papierhandtuch ist ein Handtuch aus weichem und saugfähigem Papier. Man kann es nur einmal benutzen, danach wird es weggeworfen.



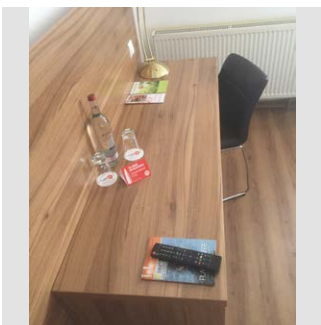
der **Papierhandtuchspender**

Der Papierhandtuchspender ist ein Behälter, aus dem man →Papierhandtücher entnehmen kann.



der **elektronische Schließzylinder**

Zum Öffnen der Tür hält man die →Rfid-karte an den elektronischen Schließzylinder.



der **Schreibtisch**

Der Schreibtisch ist ein Tisch, den man zum Schreiben und Arbeiten nutzen kann.



der Seifenspender

Der Seifenspender ist ein Behälter, aus dem man Seife erhält.



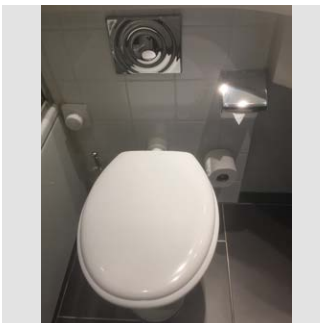
die Sicherheitssteckdose

Die Sicherheitssteckdose ist eine Steckdose, die man einschalten und ausschalten kann. Diese Sicherung schützt vor Stromschlägen in →Feuchträumen.



der Spiegel

Der Spiegel ist aus Glas oder Metall und hat eine glatte, spiegelnde Oberfläche, in der man sich selbst sehen kann.



die Toilette

Die Toilette gehört zur Ausstattung des Badezimmers. Ein anderer Name ist „das WC“. WC ist eine englische Abkürzung für „watercloset“.



die Toilettenbürste

Die Toilettenbürste benutzt man zum Reinigen des Toilettenbeckens.



der Toilettenpapierspender

Aus dem Toilettenpapierspender kann man das Toilettenpapier entnehmen.



das Türschild

Das Türschild zeigt die Nummer oder den Namen des Raumes an.



die Wandlampe

Die Wandlampe ist eine Lampe, die an der Wand befestigt ist.



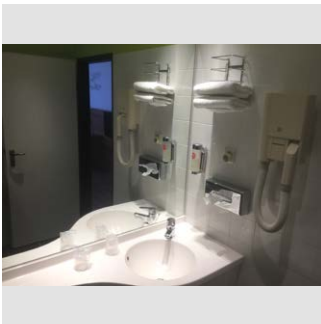
das **Waschbecken**

Das Waschbecken gehört zur Ausstattung des Badezimmers. Im Waschbecken kann man sich die Hände waschen.



die **Waschbeckenarmatur**

Die Waschbeckenarmatur befindet sich am →Waschbecken. Hier kann man die Stärke und Temperatur des Wassers einstellen.



der **Waschtisch**

Der Waschtisch ist der Platz im Badezimmer, an dem man sich waschen und pflegen kann.



der **Zimmertresor**

In dem Zimmertresor kann man Wertgegenstände sicher einschließen.

Küche



die **Abzugshaube**

Die Abzugshaube zieht den Dunst beim Kochen ein und neutralisiert den Geruch und das Fett.



die **Aluminiumfolie**

Die Aluminiumfolie ist eine dünne Folie aus Aluminium. Man verwendet sie zum Verpacken von Lebensmitteln ohne Säure. Sie hält Hitze aus.



die **Auflaufform**

Die Auflaufform ist eine Form, in der man z. B. Aufläufe im →Backofen backen kann.



das **Ausbeinmesser**

Mit dem Ausbeinmesser kann man Knochen entfernen und Fleisch enthäuten.



das **Backblech**

Das Backblech ist eine Platte aus Blech, die man in den →Backofen schieben kann.



der **Backofen**

Der Backofen ist ein elektrisches Gerät, das man zum Backen, Braten und Grillen von Lebensmitteln verwendet.



das **Backpapier**

Das Backpapier ist ein beschichtetes Papier, das man auf das →Backblech legt. So lassen sich die Lebensmittel nach dem Backen leichter lösen.



der **Backrost**

Der Backrost ist ein Gitter, das man in den →Backofen einsetzen kann. Der Backrost lässt die heiße Luft zirkulieren, kann aber keine Flüssigkeit auffangen.



das **Brotmesser**

Das Brotmesser ist ein langes Messer zum Schneiden von Brot. Es hat einen speziellen Wellenschliff.



die **Desinfektion**

Bei der Desinfektion der Hände mit einem speziellen Mittel werden alle Krankheitserreger abgetötet.



der **Desinfektionsspender**

Aus dem Desinfektionsspender kann man Desinfektionsmittel für die Hände erhalten.



die **Digitalwaage**

Die Digitalwaage ist ein elektronisches Messgerät, mit der man das Gewicht von Zutaten genau bestimmen kann.



der Dosenöffner

Der Dosenöffner erleichtert das Öffnen einer Dose.



die Eieruhr

Die Eieruhr funktioniert wie ein Wecker. Man verwendet sie, um kurze Zeiträume zu messen, z. B. die Kochzeit von Eiern.



das Feinsieb

Das Feinsieb verwendet man zum feinen Sieben und zum Bestreuen.



die Frischhaltefolie

Die Frischhaltefolie ist eine dünne Folie aus Plastik. Man verwendet sie zum Verpacken von Lebensmitteln. Sie eignet sich besonders, um angebrochene Lebensmittel luftdicht zu verpacken.



das **Gemüsemesser**

Das Gemüsemesser ist ein kleines und scharfes Messer zum Schneiden von Gemüse oder Obst.



der **Gemüeschäler**

Mit dem Gemüeschäler kann man die Schale von Gemüse schnell und sparsam entfernen. Eine andere Bezeichnung ist der „Sparschäler“



das **Geschirrtuch**

Mit dem Geschirrtuch kann man Oberflächen reinigen und Küchengeräte abtrocknen.



der **Gummischaber**

Den Gummischaber verwendet man, um Teig aus der Schüssel zu schaben. So bleiben wenig Reste zurück.



der Handmixer

Der Handmixer ist ein elektrisches Handgerät zum Verrühren von Teigen.



die Herdplatte

Die Herdplatte erzeugt sehr große Hitze. Man stellt einen Topf oder eine →Pfanne darauf, um Speisen darin zu kochen oder zu braten.



das Käsebrett

Auf dem Käsebrett kann man Käse anrichten.



die Käseraspel

Mit der Käseraspel kann man Käse einfach und schnell abraspeln. Dabei entstehen sehr dünne Scheiben.



die **Kastenform**

Die Kastenform ist eine eckige und hitzebeständige Form zum Backen. Sie wird häufig zum Backen von Brot oder Kuchen verwendet.



die **Kelle**

Die Kelle ist ein großer Schöpflöffel zum Servieren von Suppen und Saucen.



der **Kochlöffel**

Der Kochlöffel ist ein großer Löffel mit langem Stiel, den man zum Umrühren der Speisen im Topf verwendet.



das **Kochmesser**

Das Kochmesser ist ein großes und scharfes Messer zum Schneiden und Hacken von Gemüse, Fleisch und Fisch.



der Kühlschrank

Der Kühlschrank ist ein elektrisches Gerät zum Kühlen von Lebensmitteln.



der Messbecher

Der Messbecher ist ein Gefäß mit verschiedenen Maßeinteilungen für bestimmte Lebensmittel. Man verwendet ihn zum Portionieren von Lebensmitteln, ohne sie wiegen zu müssen.



der Messerschärfer

Der Messerschärfer schärft Messer. Dazu reibt man das Messer mit der Klinge an dem Messerschärfer.



die Pfanne

Die Pfanne ist ein hitzebeständiges, flaches Gefäß. Sie hat eine spezielle Beschichtung und ist deshalb gut zum Braten geeignet.



der Pfannenwender

Mit dem Pfannenwender kann man Lebensmittel in der heißen →Pfanne aufnehmen und wenden.



der Pinsel

Den Pinsel verwendet man zum Bestreichen von Backformen und Lebensmitteln z. B. mit Öl.



die Reibe

Mit der Reibe kann man Lebensmittel sehr klein reiben.



die Rührschüssel

Die Rührschüssel ist eine große Schüssel zum Verrühren von Teig und Cremes. Oft ist sie aus Metall.



der **Schaber**

Mit dem Schaber kann man groben Schmutz von der →Herdplatte entfernen.



der **Schaumlöffel**

Der Schaumlöffel ist ein großer Löffel in Form einer flachen →Kelle. Der Boden hat Löcher. So kann man Lebensmittel aus Wasser entnehmen und Schaum bei Saucen und Brühen abschöpfen.



die **Schere**

Die Schere ist ein Schneidwerkzeug mit zwei Klingen.



das **Schneidebrett**

Das Schneidebrett ist ein Brett aus Holz oder Kunststoff. Es wird als Unterlage zum Schneiden genutzt.



die **Schürze**

Die Schürze schützt die Kleidung vor Verschmutzung. Häufig ist sie mit einem Logo und dem Namen des Hotels oder Restaurants versehen.



der **Spiralbesen**

Mit dem Spiralbesen kann man Flüssigkeiten aufschäumen.



die **Springform**

Die Springform ist eine runde und hitzebeständige Form zum Backen. Sie wird häufig zum Backen von Kuchen verwendet. Den Rand kann man nach dem Backen abnehmen.



der **Spritzbeutel**

Mit dem Spritzbeutel kann man geschlagene Sahne und Cremes auf Kuchen und Torten verteilen und dekorieren.



der **Standmixer**

Der Standmixer ist ein elektrischer Mixer, der Lebensmittel zerkleinert und vermischt.



die **Thermoskanne**

Die Thermoskanne ist ein Gefäß, in dem heiße Getränke warm gehalten werden oder kühle Getränke kalt gehalten werden.



der **Topflappen**

Den Topflappen verwendet man, um heiße Gegenstände anzufassen, z. B. Töpfe.



der **Trichter**

Der Trichter ist ein Hilfsmittel zum leichten Einfüllen von Flüssigkeiten.

der Wasserkocher



Der Wasserkocher ist ein elektrisches Gerät zum schnellen Aufkochen von Wasser.

Notizen

Area with horizontal lines for taking notes.



Lebensmittel

Früchte
Gemüse
Getreide, Nüsse, Hülsenfrüchte
Gewürze

der **Apfel**



Der Apfel ist ein Kernobst, das am Apfelbaum wächst.

die **Avocado**



Die Avocado ist eine birnenförmige Frucht und stammt ursprünglich aus Südamerika.

die **Banane**



Die Banane ist eine längliche Frucht, die an einer Staude wächst.

die **Birne**



Die Birne ist ein Kernobst, das am Birnbaum wächst.



die **Dattel**

Die Dattel ist eine sehr süße Frucht, die an der Dattelpalme wächst.



die **Mango**

Die Mango ist eine sehr saftige und süße Frucht mit einem länglichen und flachen Kern.



die **Orange**

Die Orange ist die Frucht des Orangenbaums. Sie gehört zu den Zitrusfrüchten.



die **Zitrone**

Die Zitrone ist die Frucht des Zitronenbaums. Sie gehört zu den Zitrusfrüchten.



die Gurke

Die Gurke ist ein längliches Gemüse, das nah am Boden wächst.



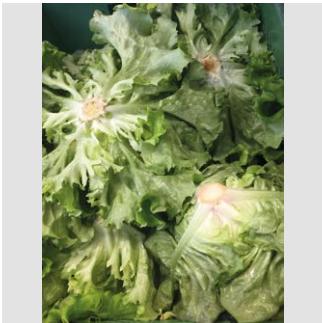
die Kartoffel

Die Knolle der Kartoffelpflanze wächst unter der Erde. Man verwendet sie gerne als Beilage. Sie muss gekocht, gebraten oder gebacken werden.



der Knoblauch

Der Knoblauch ist eine Knolle, die unter der Erde wächst. Die Knolle besteht aus einzelnen Teilen, die man Zehen nennt.



der Kopfsalat

Der Kopfsalat ist eine Pflanze, die aus mehreren Schichten von Salatblättern besteht.



die Möhre

Die Möhre ist ein Wurzelgemüse, das unter der Erde wächst. Ein anderes Wort für Möhre ist „die Karotte“.



die Paprika

Die Paprika wächst an einem Strauch und kann eine grüne, gelbe, orangene oder rote Farbe haben. Die einzelne Paprika nennt man auch „die Paprikaschote“.



die Tomate

Die Tomate ist die meist rote Frucht der Tomatenpflanze. Es gibt verschiedene Sorten, die auch andere Farben haben können.



die Zwiebel

Die Zwiebel ist der Spross der Zwiebelpflanze, der unter der Erde wächst. Die Zwiebel schmeckt scharf und intensiv.



der **Dinkel**

Der Dinkel ist ein Getreide. Er ist eine Art des →Weizens. Die Körner des Dinkels können zu Mehl verarbeitet werden.



die **Erdnuss**

Die Erdnuss ist der Samenkern der Erdnusspflanze. Sie gehört zu den Hülsenfrüchten.



die **Haselnuss**

Die Haselnuss ist der Kern, der in der Frucht des Haselnussstrauchs sitzt.



die **Mandel**

Die Mandel ist der Kern, der in der Frucht des Mandelbaums sitzt.



der **Reis**

Der Reis ist ein Getreide. Der essbare Teil - die Reiskörner - sind die Früchte der Reispflanze.



der **Roggen**

Roggen ist ein Getreide. Die Körner des Roggens können zu Mehl verarbeitet werden.



die **Walnuss**

Die Walnuss ist die Nuss des Walnussbaums. Sie hat einen weichen, essbaren Kern.



der **Weizen**

Weizen ist ein Getreide. Die Körner des Weizens können zu Mehl verarbeitet werden.

das Chilipulver



Chilipulver wird aus getrockneten und gemahlene scharfen → Paprika hergestellt. Chilipulver verwendet man zum Schärfe von Speisen.

der Oregano



Oregano ist ein Gewürz, das aus den getrockneten Blättern der Oreganopflanze hergestellt wird.

der schwarze Pfeffer



Der schwarze Pfeffer ist ein Gewürz, das meist gemahlen zum Schärfe von Speisen verwendet wird. Die Pfefferkörner wachsen am Pfefferstrauch.

der Rosmarin



Rosmarin ist ein Gewürz, das aus den getrockneten Blättern der Rosmarinpflanze hergestellt wird.



das Speisesalz

Speisesalz kann man durch die Verdunstung von Meerwasser oder aus unterirdischen Salzbergwerken herstellen. Es wird zum Würzen von Speisen genutzt.



der Thymian

Thymian ist ein Gewürz, das aus den getrockneten Blättern der Thymianpflanze hergestellt wird.



der Zimt

Zimt ist ein Gewürz, das aus der Rinde des Zimtbaumes hergestellt wird. Es wird meistens für Süßspeisen verwendet.



der Zucker

Den süßen Zucker kann man aus verschiedenen Pflanzen herstellen. Dazu gehört das Zuckerrohr und die Zuckerrübe.

Notizen

Lined writing area with horizontal lines for notes.

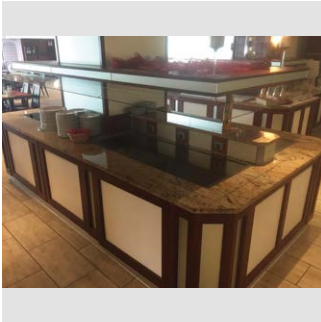


Service



die **Baumwollhandschuhe**

Die Baumwollhandschuhe zieht man beim Eindecken über die Hände, um Fingerabdrücke auf dem Geschirr oder Besteck zu vermeiden.



das **Buffet**

Das Buffet ist eine Anrichte, auf der die Speisen präsentiert werden. Am Buffet können sich die Gäste selbst bedienen.



der **Chafing Dish**

Der Chafing Dish ist ein Behälter zum Warmhalten von Speisen.



das **Cocktailglas**

Das Cocktailglas ist ein stabiles →Glas. Man kann darin Früchte für Cocktails zerstoßen.



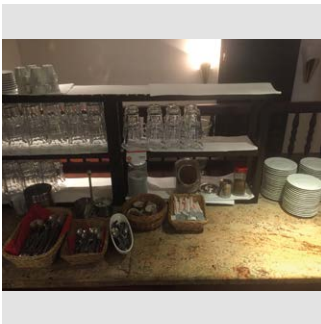
die **Espressotasse**

Die Espressotasse ist eine kleine Tasse für Espresso.



die **Filzunterlage**

Die Filzunterlage ist eine Unterlage zum leisen Abstellen von Gläsern.



Mise en Place

Mise en place ist ein französischer Begriff und bedeutet Bereitstellung, auch Vorbereitung eines Arbeitsplatzes, (z. B. für das Frühstück oder für Getränke in der Lobby).



die **Gabel**

Die Gabel ist ein Essbesteck, mit dem man Nahrung aufnehmen, zerkleinern und servieren kann.



der Gästetisch

Der Gästetisch ist ein eingedeckter Tisch für Gäste.



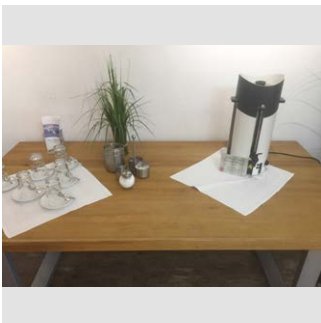
das Glas

Das Glas ist ein Trinkgefäß für kalte Getränke.



der Gueridon

Der Gueridon ist ein kleiner Beistelltisch, der von Kellnerinnen und Kellnern zum Abstellen und für Spezialarbeiten genutzt wird.



Kaffee Mise en Place

Kaffee mise-en-place bedeutet, dass eine →Kaffeetasse mit →Untertasse, ein →Kaffeebereiter, Zucker, Milch und ein Tischabfalleimer für die Kaffeepause vorbereitet werden.



der **Kaffeebereiter**

Der Kaffeebereiter ist eine Kaffeemaschine, die große Mengen Filterkaffee herstellt.



der **Kaffeefilter**

Der Kaffeefilter ist ein Filter aus Papier, den man mit Kaffeepulver befüllt und in den →Kaffeebereiter einsetzt.



der **Kaffeelöffel**

Der Kaffeelöffel ist ein Essbesteck zum Umrühren von Heißgetränken. Man benutzt ihn auch um Nachspeisen und kleine Speisen zu essen.



der **Kaffeeportionierer**

Mit dem Kaffeeportionierer kann man die richtige Menge des Kaffeepulvers abmessen.



die Kaffeetasse

Die Kaffeetasse ist ein kleines, flaches Trinkgefäß für Kaffee.



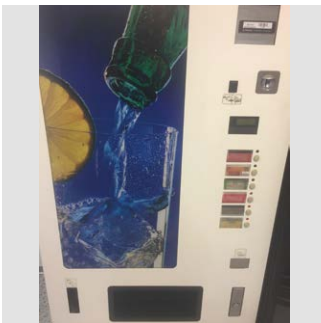
der Kaffeevollautomat

Der Kaffeevollautomat ist eine Kaffeemaschine, die den Kaffee zuerst mahlt. Er kann verschiedene Kaffeespezialitäten zubereiten. Gäste können sich daran auch selbst Kaffee zubereiten.



das kaltes Buffet

Am kalten Buffet werden Speisen aufgestellt, die gekühlt oder nicht warm gehalten werden müssen.



der Kaltgetränkeautomat

Der Kaltgetränkeautomat ist ein Automat zur Selbstbedienung. Er enthält verschiedene Kaltgetränke.



die **Karaffe**

Die Karaffe ist ein hohes Gefäß aus Glas für Kaltgetränke.



die **kleine Schüssel**

Die kleine Schüssel ist ein Gefäß für Nachspeisen, Müsli oder Cremes.



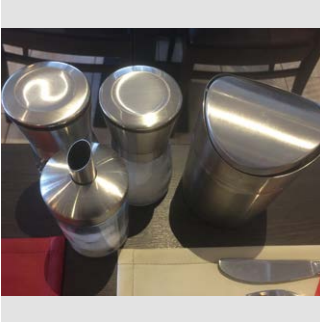
die **Kuchengabel**

Die Kuchengabel ist ein kleines Essbesteck zum Essen von Kuchen und Nachspeisen.



der **Kuchenteller**

Der Kuchenteller ist ein kleiner Teller für Kuchen oder Nachspeisen.



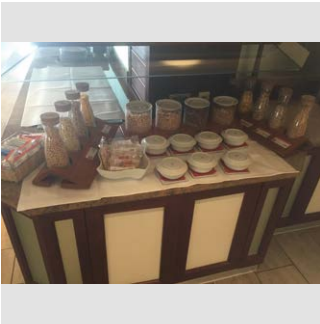
die **Menage**

Die Menage ist ein kleines Gestell für Salz, Pfeffer, Essig und Öl.



das **Messer**

Das Messer ist ein Essbesteck zum Schneiden von Speisen.



das **Müsli Buffet**

Das Müsli Büffet enthält eine große Auswahl an Müsli und Cerealien. Hier können sich die Gäste selbst bedienen.



die **Papierserviette**

Mit der Papierserviette kann man den Mund abwischen und die Kleidung beim Essen vor Schmutz schützen.



die **Schieferplatte**

Die Schieferplatte ist eine Unterstellplatte aus Schiefer.



das **Sektglas**

Das Sektglas ist ein Trinkgefäß für Schaumweine / Sekt.



der **Servierteller**

Der Servierteller ist ein Geschirr zum Servieren oder Anrichten von Speisen.



der **Spuckschutz**

Der Spuckschutz ist eine Glasfläche, die sich zur Hygiene über dem Essen am Buffet befindet.



der Stehtisch

Der Stehtisch ist ein kleiner und hoher Tisch, an den man stehen kann. Er wird häufig für einen Empfang verwendet.



der Suppenlöffel

Der Suppenlöffel ist ein Essbesteck für Suppen und Brühen.



die Teeauswahl

Die Teeauswahl ist eine Auswahl an Tee, an der sich die Gäste selbst bedienen können.



der Teller

Der Teller ist ein flaches Geschirr, von dem Speisen gegessen werden.



der tiefe Teller

Der tiefe Teller ist ein tiefes Geschirr, von dem flüssige oder cremige Speisen gegessen werden, z. B. Suppen.



der Tumbler

Der Tumbler ist ein kurzes → Glas mit stabilem Boden, das z. B. für Whisky genutzt wird.



die Untertasse

Die Untertasse ist ein kleiner Teller zum Abstellen von Tassen.



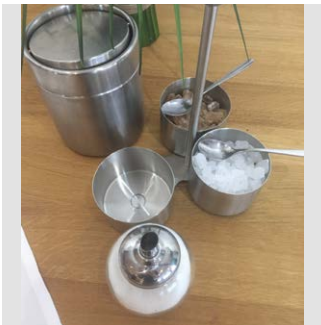
das Warmhaltegitter

Das Warmhaltegitter ist ein Gerät zum Warmhalten von Töpfen und → Pfannen. Die Wärme entsteht durch die Flamme eines Teelichtes.



das Weinglas

Das Weinglas ist ein meist bauchiges Trinkgefäß aus dünnem Glas zum Trinken von Wein.



Zucker Mise en Place

Zucker mise-en-place bedeutet, dass eine Auswahl an Zucker für das Teeservice bereitgestellt wird.



der Zuckerspender

Der Zuckerspender ist ein Gefäß zum Dosieren von Zucker.

Notizen



HESSEN



Hessisches Ministerium
für Wirtschaft, Energie,
Verkehr und Wohnen



EUROPÄISCHE UNION
Europäische Sozialfonds

Qualifizierungsoffensive
des hessischen Wirtschaftsministeriums
Programme zur beruflichen Bildung



Bundesagentur für Arbeit
Regionaldirektion Hessen



HESSISCHER
HANDWERKSTAG



Hessischer Industrie-
und Handelskammertag



BWHW
BILDUNGSWERK

Das Projekt *Wirtschaft integriert* wird gefördert aus Mitteln des Europäischen Sozialfonds, des Landes Hessen, der Agenturen für Arbeit sowie der Jobcenter mit Unterstützung der Bildungseinrichtungen des Handwerks.