
1 | Gastronomie | Einstieg

Du interessierst dich für einen Job in der Gastronomie? Begleite Restaurantfachmann Günter an einem typischen Arbeitstag im Restaurant und lerne verschiedene Tätigkeiten und Arbeitsbereiche in Küche und Service kennen.

Manuskript

ASTRID KUTH:

Ich bin die Astrid Kuth. Ich bin hier die **Küchenchefin** und die Inhaberin im **Restaurant** Strandhaus.

GÜNTER GROTE-VALLÉE:

Mein Name ist Günter Grote-Vallée und ich arbeite als **Restaurantleiter** hier im Restaurant Strandhaus.

ASTRID KUTH:

Der **Gast** steht hier immer im Mittelpunkt. Und das ist halt wichtig, dass die Leute zum Gast einfach offen und freundlich sind.

GÜNTER GROTE-VALLÉE:

Es kommt natürlich auch sehr, sehr viel Fachwissen noch dazu.

SPRECHERIN:

Ein ganz normaler Arbeitstag im Restaurant beginnt: **Restaurantfachmann** Günter kümmert sich um den **Gastraum**. In der Küche haben die Vorbereitungen für das Essen angefangen: Das Gemüse wird geputzt und geschnitten. Die Kartoffeln werden geschält. Es wird gekocht und gebraten. Beim Personalesen bespricht das Team, was für diesen Tag wichtig ist. Günter und Astrid sprechen über weitere Details. Die ersten Gäste kommen und werden von Günter **begrüßt**. Zuerst gibt es etwas zu trinken, während in der Küche schon das Essen zubereitet wird. Günter **serviert** das Essen und wünscht den Gästen guten Appetit. Mehr über den Beruf des Restaurantfachmanns erfahrt ihr im nächsten Teil.

Glossar

etwas auf nehmen	hier: etwas notieren (z. B. eine Getränkebestellung)
Ausbildung, -en (f.)	Lehre; das Erlernen eines Berufs
Auszubildende, -n/Auszubildende, -n	jemand, der eine Ausbildung macht
jemanden begrüßen	zu jemandem „Hallo“ oder Ähnliches sagen; etwas, das man bei der Begrüßung zu jemandem sagt oder das man bei einer Begrüßung macht
Beruf, -e (m.)	Arbeit, Job, Tätigkeit
sich beschweren	sagen, dass man mit etwas nicht zufrieden ist
Bestellung, -en (f.)	hier: die höfliche Aufforderung an den Kellner, bestimmte Speisen oder Getränke zu bringen
etwas dekorieren	etwas schmücken
einen Tisch ein decken	Besteck und Geschirr auf einen Tisch legen
etwas empfehlen	etwas loben; Werbung für etwas machen; sagen, dass man etwas sehr gut findet

Gast, Gäste (m.)	jemand, der zu Besuch ist (z. B. in einem Restaurant)
Gastraum, -räume (m.)	hier: Raum oder Saal eines Restaurants, in dem die Gäste sitzen
Gastronomie (f., nur Singular)	der Bereich der Wirtschaft, zu dem Restaurants und Lokale gehören
Gericht, -e (n.)	Mahlzeit; verschiedene Lebensmittel, die z. B. gekocht und zusammen serviert werden
Küchenchef, -s/Küchenchefin, -nen	der Leiter/die Leiterin der Küche in einem Restaurant
Küchenhilfe, -n (f.)	jemand, der in einer Küche (z. B. in einem Restaurant) aushilft und arbeitet
Lebensmittel, - (n.)	die Nahrung; das Essen und die Getränke
Restaurant, -s (n.)	ein Ort, an dem man gegen Bezahlung an Tischen isst und trinkt und von einem Kellner bedient wird
Restaurantfachmann, - männer/Restaurantfachfrau, -en	jemand, der eine Ausbildung in der Gastronomie abgeschlossen hat
Restaurantleiter, - /Restaurantleiterin, nen	der Chef/die Chefin eines Restaurants
etwas servieren	hier: Gästen etwas bringen (z. B. Getränke)

Speisekarte, -n (f.)	eine Liste mit Gerichten und Getränken, die man z. B. in einem Restaurant bestellen kann (kurz: die Karte)
Theke, -n (f.)	hier: ein hoher Tisch in einem Restaurant, an dem z. B. Getränke zubereitet werden
etwas vor bereiten	etwas soweit fertig machen, dass man es bald verwenden kann
etwas zapfen	ein Getränk (meist Bier) aus einem Fass mit einem Zapfhahn in ein Glas füllen