

Wir gestalten ein Buffet

Handout zum Vortrag und zur praktischen Übung

Begriff Buffet

- keine Menü- bzw. Speisenfolge, alle Speisen sofort verfügbar (Ausnahme Flying Buffet)
- Selbstbedienung (möglich ist Teilbedienung und Kombination aus à-la-carte und Buffetangebot)
- Anordnung der Speisen auf Tischen oder Theken (Klassisch: lineare Anordnung, gemäß der Speisefolge (Vor-, Haupt- und Nachspeisen))
- kalte und/oder warme Speisen

Lehrplanbezug

- Klassenstufe 9, LB 4: Leben im privaten Haushalt
- Bestandteil des Themas „Gestalten eines gemeinschaftsbildenden Anlasses“
- Projekt „Sommerfest der Schule“

Lernziele Unterrichtsstunde

- Die Schülerinnen und Schüler gewinnen Einblicke in die Arten und den Aufbau von Buffets, indem sie Begriffe und Bilder den passenden Definitionen zuordnen.
- Die Schülerinnen und Schüler festigen die gewonnenen Einblicke, indem sie Tische anordnen, mit Tischwäsche eindecken sowie Speisen, Besteck, Geschirr und Servietten platzieren.

Notwendige Voraussetzungen

- Eine Gruppe WTH/S
- Große Raum
- Anzahl Materialien (Tischdecken, Besteck, Geschirr, Servietten, ggf. Gläser)

Anmerkungen zur Realisierung

- Zeitansatz - stark abhängig von Lerngruppe – (Lösungsansatz: didaktische Reserve durch bereits im Vorfeld vorbereiteten/aufgeräumten Raum und/oder das Aufräumen nach dem Unterricht durchführen)
- Tischdecken falten und das Platzieren auf den Tischen kann herausfordernd für Lernende sein (Lösungsansatz: vorgefaltete Tischdecken benutzen)

Verlaufsplan praktische Übung

Zeit	Phase / Inhalt	Arbeitsschritte	Sozialform / Methode	Medien / Materialien
5'	Einstieg / Raum Vorbereiten	<ol style="list-style-type: none"> 1. Tische und Stühle zur Seite räumen. 2. Vertraut machen mit Arbeitsauftrag. 	Klasse	
25' (+10')	Erarbeitung / praktische Übung	<ol style="list-style-type: none"> 1. Tische anordnen nach Arbeitsauftrag 1. 2. Tischdecken falten nach Anleitung. (Arbeitsauftrag 2) 3. Tische eindecken nach Anleitung. (Arbeitsauftrag 2) 4. Besteck, Geschirr, Servietten und Karten Speisen nach Anleitung (Arbeitsauftrag 3) auf Tischen anordnen. 	Gruppenarbeit	AB „Übung - Wie wird ein Buffet aufgebaut?“
5'	Sicherung	<ol style="list-style-type: none"> 1. Ergebnisse der anderen Gruppen anschauen. 2. Beantwortung der Fragen Aufgabe 4. 	Gruppenarbeit Gallery Walk	AB „Übung - Wie wird ein Buffet aufgebaut?“
5'	Abschluss / Raum aufräumen	<ol style="list-style-type: none"> 1. Tische und Stühle an den ursprünglichen Platz räumen 	Klasse	

(Weiterführende) Quellen

Hermann, Jürgen F./Notnagel, Thea/Notnagel Dieter (2000): Lehrbuch für Köche. Fachstufen, 2. Auflage. Hamburg: Fachverlag für Handwerk und Technik.

O. V. (2023): Buffetaufbau für Brunch, Bankett, Catering und Frühstück im Hotel. Online unter URL: <https://g-wie-gastro.de/abteilungen/bankett/das-buffet.html> [Abruf: 01.06.2024]

Schlieper, Cornelia A. (2016): Service. 3. Auflage. Hamburg: Fachverlag für Handwerk und Technik

Staatsministerium für Kultus (2019): Lehrplan Oberschule. Wirtschaft-Technik-Haushalt/Soziales. SMK: Dresden. Online unter URL: http://lpdb.schule-sachsen.de/lpdb/web/downloads/63_lp_os_wth_2019.pdf?v2 [Abruf: 01.06.2024]