

IFSL ARRIVO Hospitality

Bereich Küche/Restaurant

Sprachlernziel: „Kann Aufgaben und Abläufe verstehen, bei Bedarf nachfragen und Verständnis signalisieren und über Erfahrungen/Vorlieben diesbezüglich berichten“

Datum: 02.06.2021

Autor: Lorenzo Manoja

Fotos von Chiara Tovaglieri (ARRIVO Hospitality) zu Unterrichtszwecken

Fotokarten zur Tätigkeitsbeschreibung



Adjektive und Adverbien

braun
gar
trocken
warm
zäh

Nomen und Verben

Das Fleisch (in der Pfanne) **braten**
Das Fleisch von allen Seiten braten
Das Fett warm werden lassen, das Fett
(stark) erhitzen
Das Fleisch gar werden lassen
Das Fleisch braun werden lassen
Das Fleisch nicht verbrennen lassen
Das Fleisch nicht zäh und trocken
werden lassen

Nomen

Die Bratensoße, die Bratensoßen
Das Fett
Das Fleisch
Der Herd, die Herde
Der Ofen, die Öfen
Die Pfanne, die Pfannen
Der Rinderbraten, die ---
Der Schweinebraten, die ---
Die Seite, die Seiten



Adjektive und Adverbien

(un-)gekühlt	lange, länger als
heiß	portionsgerecht
kalt	scharf

Nomen

Der Einweghandschuh,
die Einweghandschuhe
Der Fisch, die Fische
Das (scharfe) Messer,
die (scharfen) Messer
Das Schneidebrett, die Schneidebretter
Das Stück, die Stücke
Das Wasser

Nomen und Verben

Den Fisch

(auf dem Schneidebrett) **portionieren**
Einweghandschuhe tragen
Den Fisch in portionsgerechte Stücke schneiden
Den Fisch nicht länger als 5 bis 10 Minuten ungekühlt lassen
Das Schneidebrett mit kaltem Wasser waschen
Das Schneidebrett desinfizieren
...dann das Schneidebrett mit heißem Wasser waschen
Ein scharfes Messer benutzen



Adjektive und Adverbien

kalt
heiß
scharf

Nomen und Verben

Das Fleisch parieren

Einweghandschuhe tragen
Sehnen, Fett und Silberhäutchen
entfernen
Das Fleisch nicht verletzen
Das Schneidebrett mit kaltem Wasser
waschen
Das Schneidebrett desinfizieren
...dann das Schneidebrett mit heißem
Wasser waschen
Ein scharfes Messer benutzen

Nomen

Das Ausbeinmesser, die ---
Der Einweghandschuh,
die Einweghandschuhe
Das Fett
Das Fleisch
Das (scharfe) Messer,
die (scharfen) Messer
Die Sehne, die Sehnen
Das Schneidebrett, die Schneidebretter
Das Silberhäutchen, die ---
Das Wasser



Adjektive und Adverbien

dick
dünn

Nomen

Das Brot, die Brote
Das Brotmesser, die ---
Die Scheibe, die Scheiben
Das Schneidebrett,
die Schneidebretter

Nomen und Verben

Das Brot schneiden

Das Brot in Scheiben schneiden
Das Brot auf dem Schneidebrett
schneiden
Das Brot mit dem Brotmesser schneiden
Die Scheiben dünn / dick schneiden



Adjektive und Adverbien

regelmäßig
warm
wenig

Nomen

Die Brühe, die Brühen
Der Eintopf, die Eintöpfe
Die Flüssigkeit, die Flüssigkeiten
Der Herd, die Herde
Die (Suppen-)Kelle, die (Suppen-)Kellen
Die Suppe, die Suppen
Der Topf, die Töpfe

Nomen und Verben

Brühe zugießen

Flüssigkeit dazugeben

Brühe regelmäßig zugießen
Wenig Flüssigkeit dazugeben
Brühe / Flüssigkeit in den Eintopf geben
Brühe / Flüssigkeit in die Suppe geben
Brühe / Flüssigkeit in den Topf geben
Brühe / Flüssigkeit mit der Suppenkelle
dazugeben



Adjektive und Adverbien

dick
dünn

Nomen

Das Gemüse
Die Kartoffel, die Kartoffeln
Das Messer, die Messer
Die Scheibe, die Scheiben
Das Schneidebrett, die
Schneidebretter

Nomen und Verben

Die Kartoffeln in Scheiben schneiden

Das Gemüse in Scheiben schneiden
Die Kartoffeln / das Gemüse dünn
schneiden
Die Kartoffeln in dicke Scheiben
schneiden
Die Kartoffeln in dünne Scheiben
schneiden
Die Kartoffeln auf dem Schneidebrett
schneiden
Die Kartoffeln mit dem Messer
schneiden



Adjektive und Adverbien

groß
klein

Nomen

Das Gemüse
Die Kartoffel, die
Kartoffeln
Das Messer, die Messer
Das Schneidebrett, die
Schneidebretter
Der Würfel, die Würfel

Nomen und Verben

Die Kartoffeln in Würfel schneiden

Die Kartoffeln würfeln

Das Gemüse in Würfel schneiden / würfeln
Die Kartoffeln in große Würfel schneiden
Die Kartoffeln in kleine Würfel schneiden
Die Kartoffeln klein würfeln
Die Kartoffeln groß würfeln
Die Kartoffeln auf dem Schneidebrett würfeln
Die Kartoffeln mit dem Messer würfeln



**Wege zum
Berufsabschluss**

