
VENDÉGTERI SZAKTECHNIKUS
NÉMET NYELV
A2
AUFGABEN

1. Leseverstehen

Lesen Sie den Text über die Arbeit einer Kellnerin und lösen Sie die Aufgaben dazu.

„Ausländische Gäste sind großzügiger“

„Ich bin zwar erst 24 Jahre alt, doch in der Gastronomie quasi schon ein „alter Hase“. Für einen Nebenjob habe ich mit 16 Jahren angefangen zu kellnern. Ich liebe es, Menschen zu helfen und Gästen eine schöne Zeit zu bereiten. Das Gymnasium habe ich abgebrochen und mich für eine Ausbildung als Restaurantfachfrau entschieden. Viele Gäste, viele Schweinshaxen, wahnsinnig viel Arbeit: So sah meine Ausbildung in einem typisch bayerischen Wirtshaus in meiner Heimatstadt Bayreuth aus.

Vor ein paar Monaten bin ich nach Berlin gezogen und leite jetzt stellvertretend eine Mischung aus Restaurant, Biergarten und Bar. Wir haben sogar eine eigene Brauerei – das gefällt mir, denn ich habe schon in Bayern eine Leidenschaft für die Theorie des Bierbrauens entwickelt. Ich arbeite vom frühen Nachmittag bis ein Uhr in der Nacht, sowohl im Büro als auch im Service. Dabei kümmere ich mich um Dienstpläne und Bestellungen, koordiniere an zwei Tagen den Ablauf des Abends und mache an zwei Tagen die Bedienung mit. Die Arbeit strengt körperlich und psychisch an. Wir müssen persönliche Probleme verbergen können, Kritik freundlich entgegennehmen und es darf uns nichts ausmachen, viele Stunden auf den Beinen zu sein.

Die Menschen in Deutschland essen heute viel häufiger auswärts als früher – doch auch die Ansprüche an Angebot und Qualität sind gestiegen: regional und saisonal müssen die Produkte sein und es gibt viel mehr Menschen, die auf Fleisch oder alle tierischen Produkte verzichten, als noch vor einigen Jahren. Ein Restaurant muss also unterschiedlichsten Ansprüchen gerecht werden. Im Trinkgeld schlägt sich das – besonders in Berlin – leider nicht sehr nieder. Ausländische Gäste sind generell großzügiger, unter den Deutschen geben die Älteren oft

weniger als die Jüngeren. Das ist ein bisschen schade, denn Trinkgeld ist schließlich ein Zeichen der Anerkennung.

1/A Lesen Sie den Text über die Arbeit einer Kellnerin. Notieren Sie die wichtigsten Informationen in Stichworten. Schreiben Sie zu jedem Punkt nur eine Information.



Alter: _____ (1)
Ausbildung: _____ (2)
Aktueller Wohnort: _____ (3)
Tägliche Aufgaben: _____ (4)
Trinkgeld: _____ (5)

1/B Finden Sie die Bedeutung der Wörter.

kellnern	Betrieb zur Herstellung von Bier
bayrisches Wirtshaus	nicht kleinlich
die Brauerei	aus hilfsweise als Kellner, Kellnerin arbeiten
auswärts	eine Gastwirtschaft in Bayern
großzügig	nicht zu Hause

2. Bewerbung

Sie haben Ihre Ausbildung als Koch absolviert und möchten in Deutschland arbeiten.

Sie haben diese Anzeige im Internet gefunden. Bewerben Sie sich um diese Stelle, wie im Beispiel. Schreiben Sie Ihren Lebenslauf (A) und einen Motivationsbrief (B).



Hotel-Gasthof Huber

Koch (m/w/d)

📍 Ebersberg ⓘ Teilzeit, Vollzeit 📅 23.07.2021

Wir stellen freundliche, qualifizierte und motivierte Mitarbeiter ein.

Arbeiten Sie gerne in der Hotellerie und Gastronomie und haben Freude an Ihrem Beruf?

Dann sind Sie bei uns richtig!

Ihre Aufgaben

- Vor- und Zubereitung von Suppen, Soßen, Salate, Beilagen und Desserts
- strukturierte Arbeitsweise, professionelle Lagerhaltung
- bayerische, Internationale Küche

Anforderungen

- freundlich, motiviert und flexibel
- qualifiziertes Abschlusszeugnis
- deutschsprachig
- hygienisch, sauberes und zuverlässiges Arbeiten
- teamorientierte, selbstständige und strukturierte Arbeitsweise
- Pünktlichkeit

Wir bieten

- Festgehalt und geregelte Arbeitszeit
- Vollzeit: 4-5 Tage oder auch Teilzeit: 2-3 Tage
- oder Aushilfe

Lesen Sie jetzt die Vorlage für den Lebenslauf und schreiben Sie Ihren eigenen Lebenslauf:

PETER PELDA

Schulstrasse 31.
4400 Nyíregyháza
Tel.: 003611111111
E-Mail: peterpelda@gmail.com

LEBENS LAUF

PERSÖNLICHE DATEN

geboren am 06.05.1998
geboren in Nyíregyháza
Familienstand alleinstehend
Staatsangehörigkeit ungarisch

BERUFLICHE LAUFBAHN

seit 04/2018 Kemence Restaurant, Koch
01/2016 – 04/2018 Stella Rose Restaurant, Koch

BERUFS- UND SCHULAUSSBILDUNG

09/2012 – 06/2016 Sipkay-Barna-Fachgymnasium, Ausbildung zum Koch
2015 – 2016 Schulpraktikum im Ózoon Restaurant

ZUSATZQUALIFIKATIONEN

Fremdsprachen Ungarisch: Muttersprache
Deutsch: B2
Englisch: B1
Führerschein Klasse B

Nyíregyháza, 21.07.2021

LEBENS LAUF

PERSÖNLICHE DATEN

geboren am _____

geboren in _____

Familienstand _____

Staatsangehörigkeit _____

BERUFLICHE LAUFBAHN

seit ___/20___ _____

___/___ – ___/___ _____

BERUFS- UND SCHULAUSSILDUNG

_____ – _____ _____

_____ – _____ _____

ZUSATZQUALIFIKATIONEN

Fremdsprachen Ungarisch: Muttersprache

Deutsch: A2

Englisch:

_____:

Führerschein Klasse B

Datum: _____

Lesen Sie nun die Vorlage für einen Motivationsbrief. Schreiben Sie selbst einen Motivationsbrief.

Peter Pelda
Schulstrasse 31.
4400 Nyíregyháza

Hotel Gasthof Huber GmbH
Elisabeth Kerschbaumer
Oberndorf 11
85560 Ebersberg

Bewerbung um die Stelle als Koch

Sehr geehrte Damen und Herren,

Ihre Stellenanzeige im Online-Angebot „indeed“ vom 23.07.2021 hat mein Interesse geweckt. Sie suchen einen motivierten und flexiblen Koch mit Teamfähigkeit, der Freude am Kochberuf und mehrjährige Berufserfahrung hat.

Ich habe inklusive meiner Lehrzeit mehr als 5 Jahre Erfahrung in der Küche. Bei meinem derzeitigen Arbeitgeber dem Restaurant Kemence in Ungarn erlernte ich das Kochen unterschiedlicher Länderküchen. Ich führe meine Arbeit immer mit großer Sorgfalt und zuverlässig aus.

Während meiner Beschäftigung habe ich folgende Tätigkeiten erlernt: Erstellung der Speisekarte, Vor- und Zubereitung von Suppen, Soßen, Salate, Beilagen und Desserts.

Ich arbeite gern in einem Team und finde mich sehr schnell in neue Themengebiete ein. Ich glaube, dass ich die Dynamik, Vielseitigkeit und Erfahrung mitbringen kann, die Sie sich wünschen.

Ich habe in der Schule Deutsch gelernt und habe das Niveau A2 erreicht.

Gern möchte ich Sie in einem Vorstellungsgespräch persönlich von meinen Stärken überzeugen. Über eine Einladung von Ihnen freue ich mich daher ganz besonders.

Mit freundlichen Grüßen

Peter Pelda

Jetzt sind Sie dran!

Ihr Name

Ihre Adresse

Hotel Gasthof Huber GmbH

Elisabeth Kerschbaumer

Oberndorf 11

85560 Ebersberg

Bewerbung um die Stelle als Koch vom 23.07.2021

Sehr geehrte Damen und Herren,

Ihre Stellenanzeige im Online-Angebot „indeed“ vom 23.07.2021 hat mein Interesse geweckt. Sie suchen einen motivierten und flexiblen Koch mit Teamfähigkeit, der Freude am Kochberuf und mehrjährige Berufserfahrung hat.

Gern möchte ich Sie in einem Vorstellungsgespräch persönlich von meinen Stärken überzeugen. Über eine Einladung von Ihnen freue ich mich daher ganz besonders.

Mit freundlichen Grüßen

Peter Pelda

3. Dialoge

A. Sie haben im Internet folgende Stellenanzeige gelesen, die Ihr Interesse geweckt hat:

neu

Restaurantmitarbeiter (m/w/d)

Ratskeller Freiberg
Freiberg

2.250 € pro Monat

➤ Jetzt direkt bewerben

○ Preisnachlässe auf Produkte/Dienstleistungen des Unternehmens.

Gerade geschaltet

In der Anzeige haben Sie viele Informationen gefunden, aber Sie sind nicht sicher, dass diese Stelle die Richtige für Sie ist. Rufen Sie das Restaurant an. Rekonstruieren Sie das Telefongespräch mit Hilfe der folgenden Punkte:

Betreuung von Gästen / Eindecken von Tischen / Servieren von Speisen und Getränken /
Erfahrungen im Gastrobereich wären von Vorteil / Art der Stelle: Vollzeit, Teilzeit /
Gehalt: ab 2.250,00€ pro Monat / Arbeitszeiten: 8-Stunden-Schicht / Abendschicht /
Feiertagsarbeit / Frühschicht / Spätschicht / Tagschicht / Wochenendarbeit



- Guten Tag! Ratskeller Freiberg. Wie kann ich Ihnen helfen?
- Guten Tag! Ich habe Ihre Anzeige gelesen und die Stelle als Restaurantmitarbeiter hat mein Interesse geweckt. Könnte ich einige Fragen stellen?
- Ja, gerne.
- [...] _____
- Vielen Dank für Ihren Anruf! Schicken Sie uns Ihre Bewerbungsunterlagen.
- Vielen Dank für die Auskunft. Auf Wiederhören!

B. Sie fahren bald nach Stuttgart und möchten in der Pizzeria L.A Signorina zu Abend essen. Sie müssen die Sitzplätze aber Online reservieren:

Online Reservierung

L.A. Signorina

05.08.2021	2 Personen
------------	------------

17:00	17:30	18:00	18:30
19:00	19:30	20:00	20:30
21:00	21:30	22:00	

Der Zug hat Verspätung und kommt erst um 21 Uhr in Stuttgart an. Sie müssen die Pizzeria anrufen und die Reservierung leider absagen. Das Gespräch ist durcheinandergeraten. Finden Sie die richtige Reihenfolge.

1. Vielen Dank für Ihren Anruf, ich habe die Reservierung storniert.
2. Guten Tag! Ich habe für den 05.08.2021 eine Reservierung für 2 Personen.
3. Mein Zug hat Verspätung und ich muss die Reservierung leider absagen.
4. Auf Wiederhören!
5. Guten Tag! Wie kann ich Ihnen helfen?
6. Auf Wiederhören! Besuchen Sie uns ein nächstes Mal.
7. Entschuldigen Sie, ich suche gleich im Computer nach. Ja, ich habe es gefunden.



Rufen Sie jetzt die Pizzeria an und reservieren Sie einen Tisch für die nächste Woche.

Hier sehen Sie die neuen Daten:

14.08.2021 / 2 Personen / Fenstertisch / Telefonnummer / Uhrzeit

4. Arbeitsschutz

Im Arbeitsschutz sind Symbole und Zeichen ein zentraler Bestandteil. Testen Sie, ob Sie diese Symbole gut kennen. Finden Sie die Paare und beantworten Sie die Fragen.

1.		a. Warnung vor elektrischer Spannung
2.		b. Mitführen von Hunden verboten
3.		c. Hände desinfizieren
4.		d. Feuerlöscher
5.		e. Warnung vor heißer Oberfläche
6.		f. Warnung vor giftigen Stoffen
7.		g. Warnung vor Absturzgefahr
8.		h. Rettungsweg, Notausgang
9.		i. Rauchen verboten
10.		j. Maskenpflicht

Was bedeuten diese Schilder?

11.



- a) Beleuchteter Weg
- b) Vorsicht Smombies! (Smartphone-Zombies)
- c) Gehen Sie geradeaus!

12.



- a) Berühren verboten
- b) Sport verboten
- c) Hinauslehnen verboten

13.



- a) Wandern verboten
- b) Schuhe mit hohen Absätzen verboten
- c) Betreten verboten

5. WORTLISTE

e Anerkennung, -en	elismerés
s Angebot, -e	kínálat
r Anspruch, Ansprüche	igény
e Bestellung, -en	rendelés, megrendelés
s Bier vom Fass	csapolt sör
e Brauerei, -en	sörfőzde
r Dienstplan, -pläne	szolgálati beosztás
e EC-Karte, -n	bankkártya
r Eiswürfel, -	jégkocka
r Flaschenöffner, -	sörnyitó
s Fünf-Gang-Menü	öt fogásos menü
s Gedeck, -e	teríték
e Getränkekarte, -n	itallap
e Grenadine	gránátalmalé
s Hackfleisch	darált hús
s Häppchen, -	falatka
e Karaffe, -n	üvegkancsó
e Kasserolle, -n	nyeles fémedény, lábas
e Kinderportion, -en	gyerek adag
r Konditormeister, -	cukrászmester
r Korkenzieher, -	dugóhúzó
e Kühltechnik	hűtési technika
e Marinade, -n	páclé
e Meeresfrucht, -früchte	tenger gyümölcse
s Minzblatt, -blätter	mentalevél
e Nachspeise, -/r Nachtisch	desszert
s Olivenöl	olívaolaj

e Putenbrust, -brüste	pulykamell
r Rahm /e Sahne	tejszín
r Qualitätswein, -e	minőségi bor
r Pfeffer	bors
e Preisliste, -n	árlista
e Rechnung, -en	számla
s Restaurant, -s	étterem
r Ruhetag, -e	pihenőnap
e Salatbeilage, -	saláta köret
e Salzkartoffel, -n	főtt burgonya
r Schnaps, Schnäpse	pálinka
e Schorle	fröccs, szénsavas gyümölcsle (Apfelschorle)
e Servicekosten (Pl)	felszolgálati díj, szervízdíj
s Sortiment, -e	választék
r Süßstoff, -e	édesítőszer
s Tablett, -s/-e	tálca
s Tagesmenü, -s	napi menu
e Theke, -n	pult
s Trinkgeld, -er	borravaló
r Vegetarier, -	vegetáriánus
e Verspätung, -en	késés
e Vorspeise, -n	előétel
s Wirtshaus, -häuser	vendéglő
r Wunsch, Wünsche	kívánság
r Zusatzstoff, -e	adalék anyag
abschmecken, -te ab, hat abgeschmeckt	ízésít
auswärts essen, (i), aß auswärts, h. auswärts gegessen	házon kívül (étteremben) enni

kellnern, -te, h. -t	pincérkedik
probieren, -te, h. -t	megkóstol
reservieren, -te, h. -t	lefoglal
satt sein	jóllakott
schneiden, schnitt, h. geschnitten	vág
verzichten (auf + A), -te, h. -t	lemond vmiről
überbacken, überbuk, h. überbacken (mit Käse)	hirtelen átsüt, rásüt
versalzen, versalzte, h. versalzen	elsóz
verwechseln, -te h. -t	összecserél
vorschlagen, schlug vor, h. vorgeschlagen	javasol, ajánl
zusammenstellen, -te zusammen, h. zusammengestellt	összeállít
ein alter Hase	öreg róka
großzügig	nagyvonalú
vegetarisch	vegetáriánus
würzig	fűszeres

QUELLENVERZEICHNIS

1. Leseverstehen

<https://www.deutschland.de/de/topic/leben/restaurants-in-deutschland-vom-alltag-einer-kellnerin> [03.08.2021]

Text:

„Ausländische Gäste sind großzügiger“

Isabella Teufel ist Kellnerin in Berlin. Warum sie ihren Job liebt – und was Kellner und Chirurgen miteinander verbindet.

04.06.2018

„Ich bin zwar erst 24 Jahre alt, doch in der Gastronomie quasi schon ein ‚alter Hase‘. Für einen Nebenjob habe ich mit 16 Jahren angefangen zu kellnern – und dann wurde die Arbeit zu meiner großen Leidenschaft. Ich liebe es, Menschen zu helfen und Gästen eine schöne Zeit zu bereiten, sie aufzuheitern und zu verwöhnen. Das Gymnasium habe ich abgebrochen und mich für eine Ausbildung als Restaurantfachfrau entschieden. Viele Gäste, viele Schweinshaxen, wahnsinnig viel Arbeit: So sah meine Ausbildung in einem typisch bayerischen Wirtshaus in meiner Heimatstadt Bayreuth aus. Auch wenn die Theorie eher nebensächlich war, lernte ich dort, betriebswirtschaftlich zu denken.

Vor ein paar Monaten bin ich nach Berlin gezogen und leite jetzt stellvertretend eine Mischung aus Restaurant, Biergarten und Bar. Wir haben sogar eine eigene Brauerei – das gefällt mir, denn ich habe schon in Bayern eine Leidenschaft für die Theorie des Bierbrauens entwickelt.

Ich arbeite vom frühen Nachmittag bis ein Uhr in der Nacht, sowohl im Büro als auch im Service. Dabei kümmere ich mich um Dienstpläne und Bestellungen, koordiniere an zwei Tagen den Ablauf des Abends und mache an zwei Tagen das mit, was ich, den normalen Wahnsinn als Bedienung‘ nennen könnte. Das ist mir wichtig, aber es ist auch anstrengend. In der Gastronomie entwickelt man schnell gute Menschenkenntnis, doch der Weg dahin ist hart. Die Arbeit strengt körperlich und psychisch an. Wir müssen persönliche Probleme verbergen können, Kritik

freundlich entgegennehmen und es darf uns nichts ausmachen, viele Stunden auf den Beinen zu sein.

Die Menschen in Deutschland essen heute viel häufiger auswärts als früher – doch auch die Ansprüche an Angebot und Qualität sind gestiegen: regional und saisonal müssen die Produkte sein und es gibt viel mehr Menschen, die auf Fleisch oder alle tierischen Produkte verzichten, als noch vor einigen Jahren. Ein Restaurant muss also unterschiedlichsten Ansprüchen gerecht werden. Im Trinkgeld schlägt sich das – besonders in Berlin – leider nicht sehr nieder. Ausländische Gäste sind generell großzügiger, unter den Deutschen geben die Älteren oft weniger als die Jüngeren. Das ist ein bisschen schade, denn Trinkgeld ist schließlich ein Zeichen der Anerkennung. Der Kellner muss ja immer aufmerksam sein – fast wie ein Arzt bei einer Operation.“

Protokoll: Nicole Sagener



<https://pixabay.com/hu/photos/pinc%C3%A9rn%C5%91-a-pinc%C3%A9r-%C3%A9tterem-k%C3%A1v%C3%A9z%C3%B3-2376728/> [01.08.2021]



<https://pixabay.com/hu/photos/%c3%a9tterem-r%c3%bad-sz%c3%a1ml%c3%a1l%c3%b3-emberek-%c3%a9tel-690569/> [01.08.2021]

2. Bewerbung

Lebenslauf/Motivationsbrief

Wir stellen freundliche, qualifizierte und motivierte Mitarbeiter ein.

Arbeiten Sie gerne in der Hotellerie und Gastronomie und haben Freude an Ihrem Beruf?

Dann sind Sie bei uns richtig!

Ihre Aufgaben

- Vor- und Zubereitung von Suppen, Soßen, Salate, Beilagen und Desserts
- strukturierte Arbeitsweise, professionelle Lagerhaltung
- bayerische, Internationale Küche

Anforderungen

- freundlich, motiviert und flexibel
- qualifiziertes Abschlusszeugnis
- deutschsprachig

- hygienisch, sauberes und zuverlässiges Arbeiten
- teamorientierte, selbstständige und strukturierte Arbeitsweise
- Pünktlichkeit

Wir bieten

- Festgehalt und geregelte Arbeitszeit
- Vollzeit: 4-5 Tage oder auch Teilzeit: 2-3 Tage
- oder Aushilfe

<https://www.hotelcareer.de/jobs/hotel-gasthof-huber-2899/koch-m-w-d-2791653?rltr=prem>
[27.07.2021]

3. Dialoge:



<https://pixabay.com/de/vectors/man-telefonanrufe-agenten-telefon-838880/> [03.08.2021]

neu

Restaurantmitarbeiter (m/w/d)

Ratskeller Freiberg
Freiberg

2.250 € pro Monat

➤ Jetzt direkt bewerben

- Preisnachlässe auf Produkte/Dienstleistungen des Unternehmens.

Gerade geschaltet

<https://de.indeed.com/jobs?q=Restaurant&l&advn=7388285930628163&vjk=42bab3961d75787b> [03.08.2021]

3/ B

Online Reservierung

L.A. Signorina

05.08.2021	2 Personen
------------	------------

17:00	17:30	18:00	18:30
19:00	19:30	20:00	20:30
21:00	21:30	22:00	

https://www.app.teburio.de/widget/newBooking?source=widgetPage&locid=fWMFJ7vCxZk_gcz45R&color=%2339a7df&fbclid=IwAR0vw7jIS0fQO72qz70dwJHV278ReuG_CZvgTP3EZvVvN1g7i1Epd3o9krE [03.08.2021]



<https://pixabay.com/de/vectors/pizza-k%c3%bcchenchef-lebensmittel-2244559/> [03.08.2021]

4. Arbeitsschutz



<https://pixabay.com/de/vectors/schild-warnschild-warnung-hinweis-1376177/> [03.08.2021]



[03.08.2021]

<https://pixabay.com/de/vectors/gesichtsmaske-atemmaske-maske-98640/>



https://de.123rf.com/photo_87477935_tragen-sie-keine-schuhe-mit-hohen-abs%C3%A4tzen-warnzeichenzeichen-des-roten-verbots-auf-wei%C3%9Fem-hintergrund.html [03.08.2021]



<https://www.bghm.de/arbeitschueter/praxishilfen/sicherheitszeichen> [14.07.2021]