

## ERWEITERTES FRÜHSTÜCK 1/3

Ich mache für dich jetzt ein erweitertes Frühstück. Das wirst du auch in der Prüfung machen. Ganz wichtig wieder: Hygiene! Zieh dir Handschuhe an, wasche dein Obst, wasche dein Gemüse, achte auf die Kühlketten bei den kühlpflichtigen Produkten und bereite dir alles vor. Umso schneller geht es dann auch. Frage bei deiner Prüfungskommission, welche Zutaten dir gestellt werden und welche du mitnehmen solltest. Wichtig, mein Tipp, bring dir alles selber mit. Das gibt dir Sicherheit und am Ende kann dir nichts fehlen.

Es gibt zwei Möglichkeiten. Du kannst dich entscheiden, ob du einen Teller nutzen möchtest für dein erweitertes Frühstück oder ob du eine Etagere nutzen möchtest. Ich persönlich werde mich heute für den Teller entscheiden, erkläre dir aber, was du bei der Etagere beachten musst. Oben auf der Etagere würde ich dir immer empfehlen, Obst und Gemüse hinzulegen. Das kann der Kunde leicht wegsnacken. In der Mitte legst du Wurst, Käse oder auch ein bisschen Gurke und Tomate und Salaten. Unten ist Platz für ein paar kleine Specials wie Konfitüre. Die Butterschälchen kann man dann einfach unten raufstellen. Und es ist auch Platz für ein bisschen Joghurt oder ein Rührei. Wir verwenden aber heute den Frühstücksteller. Das ist ein bisschen schwieriger als eine Etagere, denn die macht ja alleine schon etwas her.

Kommen wir zum Frühstücksteller. Frühstücksteller sieht ja aus wie eine Pizza. Stell dir ihn ruhig in vier verschiedene Viertel vor. Erstes Viertel, zweites Viertel, drittes und viertes. Wir starten zentral. Das bedeutet, ich möchte ja dem Kunden nicht vorschreiben, was er gerne möchte. Und ein erweitertes Frühstück bedeutet auch, dass eine süße Komponente dabei ist oder auch etwas Spezielles. Heißt, wir starten mit Butter, Kräuter-Frischkäse, habe ich und die Marmelade. Diese drapiere ich in der Mitte schon einmal auf. Und jetzt arbeite ich mich rundherum und kann dann sozusagen alles, was ich mir vorgestellt habe, der Prüfungskommission zur Verfügung stellen.

Als erstes nimmst du den Salat als Grundlage und legst ihn ordentlich, ordentlich (!) auf deinen Teller. Achte auch immer ein bisschen auf die Farbgebung. Ich würde mir jetzt sogar den Teller ein bisschen drehen und lieber den Salat hier drüben zwischen der Butter und der Konfitüre drapieren. Das Auge isst bekanntlich immer mit und der erste Eindruck zählt, auch bei der Prüfungskommission. Nun nehme ich mir die Gurke, die ich schon vorgeschnitten habe. Du merkst, ich kann hintereinander wegarbeiten, denn ich bin gut vorbereitet. Und hier an die Seite packe ich noch ein bisschen Paprika. Es ist immer wichtig, dass man für den Kunden einen kleinen Snack bereit legt. Achte aber auch darauf, dass du nicht zu viel Verschnitt hast – denn darauf achtet auch die Prüfungskommission! Wie viel bleibt denn übrig? Das hat immer nur so viel Vorschneiden und so viel Vorbereiten, wie du wirklich am Ende für deinen Frühstücksteller benötigst. Du machst ein erweitertes Frühstück, nicht zehn wie in deinem Betrieb.

## ERWEITERTES FRÜHSTÜCK 2/3

Jetzt haben wir unsere Gemüse-Ecke und wir machen weiter mit unserem Käse. Ich arbeite mich jetzt von außen nach innen durch. Ich würde dir persönlich empfehlen, auch wenn es der Optik ein bisschen abtut, dass du Wurst und Käse möglichst getrennt legst. Es macht einfach einen besseren Eindruck und vielleicht teilt sich jemand das Frühstück, dann kann auch ein Vegetarier mitessen. Im nächsten Schritt musst du aber auch überlegen, wie viel Scheibenkäse verwende ich denn. Ein erweitertes Frühstück bedeutet immer, dass die Person zwei Brötchen isst, zwei bis drei, sagt man, in der Regel. Das heißt natürlich, dass du auch ausreichend Belag für zwei bis drei Brötchen auf deinem Frühstücksteller mit rauflegen musst. Der Salat zählt dort nicht dazu. Käse, Konfitüre, Frischkäse, das zählt als Belag. Ich nehme dann noch meine Salami, die ich mir auch wieder hierhin drapiere. Achte darauf, dass keine Wurst über den Tellerrand reicht, denn diese wird trocken.

Und ganz wichtig zum Schluss, wenn du fertig bist, musst du deinen Frühstücksteller auch immer abdecken. Nicht, dass es austrocknet, bis er dann zur Präsentation auf deinem Präsentationstück steht. Ich habe jetzt die Salami ein bisschen enger gepackt an den Käse ran, habe aber hier noch einen kleinen Bereich Platz gelassen. Solltest du dich dazu entscheiden, einen vegetarischen Teller zu machen, dann mische ruhig ein wenig die verschiedensten Käsesorten. Ich würde mich dort aber nicht darauf versteifen, denn manchmal möchte eine Prüfungskommission lieber Wurst auch mit auf einem erweiterten Frühstück sehen. Da ist es aber nicht vorgeschrieben.

Zum Abschluss habe ich jetzt hier noch ein Joghurtvorbereitung. Es könnte auch optional ein Rührei sein oder ein gekochtes Ei. Wichtig ist nur, dass es noch eine zusätzliche Komponente gibt! Bei einem erweiterten Frühstück sind deiner Fantasie keine Grenzen gesetzt. Du kannst dich wirklich auf Social Media Online inspirieren lassen und dein erweitertes Frühstück rundherum farblich bunt präsentieren. Wichtig ist, dass dein erweitertes Frühstück nicht zu viel ist für eine Person. Dennoch sitzt ein Kunde ja gerne beim Frühstück und snackt ein bisschen etwas weg. Jetzt haben wir hier den Joghurt und ich habe auch noch ein paar Früchte vorbereitet. Am Ende muss auf deinem Prüfungstisch oder in deinem Schaufenster ein erweitertes Frühstück stehen. Wie du das erweiterte Frühstück gestaltet, ist dir frei überlassen. Wichtig ist, der Kunde muss davon satt werden. Sprich zwei bis drei Brötchen müssen auf dem erweiterten Frühstück vorhanden sein, genauso wie die dazugehörigen Belege. Optional ist das Obst, was ich persönlich immer sehr schön finde, weil man es ein bisschen wegsnacken kann und auch dann den Prüfungstisch ein wenig auflockert, genauso wie auch eine Schale Joghurt oder ein Rührei. Deiner Kreativität sind keine Grenzen gesetzt. Wichtig ist nur, dass am Ende nicht viel dabei weggeschmissen wird, sondern es eine Person schafft zu essen.

## ERWEITERTES FRÜHSTÜCK 3/3

Mein Tipp, ganz wichtig, wenn du das Frühstück kaltstellst, bevor du es dann auf deinem Präsentationstisch packst, denke bitte daran, dass du es auch aus dem Kühlschrank rausholt und auf deinem Präsentationstisch stellst! Denn leider habe ich es auch schon erlebt, dass in der Abschlussprüfung dann die Frühstücke im Kühlschrank standen und kein Frühstück auf dem Präsentationstisch stand. Damit war das Frühstück null Punkte. Denk daran, dein Frühstück aus dem Kühlschrank wieder rauszuholen.

Neben dem erweiterten Frühstück gibt es auch noch andere Frühstücke, zum Beispiel ein einfaches Frühstück. Ein einfaches Frühstück, wie es der Name sagt, ist wirklich ein einfaches Frühstück. Es besteht nämlich nur aus einem Brötchen und ein bisschen Belag und ein bisschen Margarine oder Butter. Da zählt keine Komponente dazu, wie eine Konfitüre oder wie ein Frühstücksei. Dann wäre es ein weiteres Frühstück. Als Nächstes gibt es noch das französische Frühstück. Ein französisches Frühstück besteht aus einem Croissant und Konfitüre oder auch Margarine und Butter. Und als Allerletztes, was du noch unterscheiden solltest und wissen solltest, ist das interkontinentale Frühstück. Beim interkontinentalen Frühstück gibt es dann alles mögliche, wie Wurst, also hier Bratwürstchen, ein Rührei, Bacon Beans, alles was auch warm ist, wenn es dementsprechend mit angeboten wird, was du häufig bei einem Buffet findest.