

## „Arbeitspaketbeschreibung“

Projekt:	Name des Arbeitspakets:	
Zeitaufwand:		Verantwortlicher:
Mitarbeiter:		Termin:
Ergebnisziele: (Was soll erreicht werden?)		
Aktivitäten/Zusammenarbeit: (Was genau ist zu tun ?)		
Rahmenbedingungen: Was muss berücksichtigt werden?		
Projektleiter, Ort und Datum:	Arbeitspaketverantwortlicher, Ort u. Datum:	

## **„Arbeitspaketbeschreibung“**

### **2. Woche - Vorbereitungsphase**

<b>Projekt:</b>  Veranstaltung im Schulrestaurant Tfbs	<b>Name des Arbeitspakets:</b>  Erstellen eines 4-Gang Menüs mit korrespondierender Getränkeauswahl
<b>Zeitaufwand:</b> 1 Stunde im Fach Getränke und Menükunde	<b>Verantwortlicher:</b>
<b>Mitarbeiter:</b>	<b>Termin:</b> 19.01.2011
<b>Ergebnisziele: (Was soll erreicht werden?)</b> 1. Aperitifangebot 2. 4-Gang Menüs mit korrespondierender Getränkeauswahl 3. Digestifangebot	
<b>Aktivitäten/Zusammenarbeit: (Was genau ist zu tun?)</b>  <div style="margin-left: 20px;">             ➤ <i>Menüzusammenstellung:</i>               Erstellen eines 4-Gang Menüs unter Einhaltung aller Grundsätze die bei der              Menüerstellung zu beachten sind.              z.B. : der Jahreszeit entsprechend, abwechslungsreich,              ernährungsphysiologisch.....           </div> <div style="margin-left: 20px; margin-top: 20px;">             ➤ <i>Getränkeauswahl:</i>               Auswahl der Getränke für das Aperitifbuffet              Korrespondierende Getränke zum 4-Gang Menü              Auswahl der Getränke für den Digestif           </div>	
<b>Rahmenbedingungen: Was muss berücksichtigt werden?</b>  Informationen findet ihr im Trauner Getränke und Menükundebuch oder in den Bankettunterlagen von Herrn Walter Schwemberger.	
<b>Projektleiter, Ort und Datum:</b>	<b>Arbeitspaketverantwortlicher, Ort u. Datum:</b>

--	--

## **„Arbeitspaketbeschreibung“**

### **2. Woche – Vorbereitungsphase**

<b>Projekt:</b>  Veranstaltung im Schulrestaurant Tfbs	<b>Name des Arbeitspakets:</b>  Auswahl und Materialanforderung für: Einladungen, Dekoration und Menükarten	
<b>Zeitaufwand:</b> 1 Stunde im Fach Getränke und Menükunde		<b>Verantwortlicher:</b>
<b>Mitarbeiter:</b>		<b>Termin:</b> 19.01.2011
<b>Ergebnisziele: (Was soll erreicht werden?)</b>  1. Auswahl und Materialanforderung für 2. Einladungen, Dekoration und Menükarten		
<b>Aktivitäten/Zusammenarbeit: (Was genau ist zu tun?)</b>  ➤ Auswahl der Tischdekoration mit Materialanforderung ➤ Design, Text, Schriftart, Format und Inhalt für die Einladungen festlegen und eine Liste für die Materialanforderung erstellen.		
<b>Rahmenbedingungen: Was muss berücksichtigt werden?</b>  <b>Informationsquellen :</b>  ➤ Fachbücher (Schulbücherei), Internet, Trauner Getränke und Menükundebuch ➤ Bitte bei aufwendigen bzw. kostspieligen Vorschlägen Rücksprache mit Herrn Walter Schwemberger halten		
<b>Projektleiter, Ort und Datum:</b>	<b>Arbeitspaketverantwortlicher, Ort u. Datum:</b>	

--	--

## „Arbeitspaketbeschreibung“

### 2. Woche – Vorbereitungsphase

Projekt:  Veranstaltung im Schulrestaurant Tfbs	Name des Arbeitspakets:  Erstellen eines Functionsheet und Serviceplans	
Zeitaufwand:  1 Stunde im Fach Betriebsorganisation, Tourismus und Marketing		Verantwortlicher:
Mitarbeiter:		Termin:  19.01.2011
Ergebnisziele: (Was soll erreicht werden?)  1. Erstellen eines Functionsheet 2. Erstellen eines Serviceplans		
Aktivitäten/Zusammenarbeit: (Was genau ist zu tun ?)  ➤ Erstellen eines Functionsheet – Formular ➤ Eintragen aller bereits bekannten Daten zur Veranstaltung ➤ Erstellen eines Serviceablaufplanes der Veranstaltung		
Rahmenbedingungen: Was muss berücksichtigt werden?  ➤ Ein Functionssheet soll alle wichtigen Informationen zur Veranstaltung für alle Abteilungen die mit der Veranstaltung zu tun haben beinhalten.  ➤ Ein Serviceablaufplan dient zur Strukturierung des gesamten Serviceablaufes beim Durchführen der Veranstaltung (zeitlicher Ablauf, wer macht was...)  ➤ Informationen findet ihr im Trauner Betriebsorganisationsbuch im Kapitel Veranstaltungsmanagement.		

Projektleiter, Ort und Datum:	Arbeitspaketverantwortlicher, Ort u. Datum:

## „Arbeitspaketbeschreibung“

### 3. Woche – Vorbereitungsphase

<b>Projekt:</b>  Veranstaltung im Schulrestaurant Tfbs	<b>Name des Arbeitspakets:</b>  Erstellen des Tischplans und Planung des Serviceablaufes	
<b>Zeitaufwand:</b>  1 Stunde im Fach Servieren		<b>Verantwortlicher:</b>  
<b>Mitarbeiter:</b>  		<b>Termin:</b>  26.01.2011
<b>Ergebnisziele: (Was soll erreicht werden?)</b>  1. Erstellung des Tischplanes ( Wie viel Tische/Gäste?) 2. Servicebrigade (Wer ist für was zuständig?) 3. Welche Servierart wird angewandt?		
<b>Aktivitäten/Zusammenarbeit: (Was genau ist zu tun?)</b>  ➤ Auswahl der Gästeanzahl pro Tisch ( 4, 6 oder 8er Tische)  ➤ Service- und Aufgabenverteilung  ➤ Auswahl und Begründung der Servierart		
<b>Rahmenbedingungen: Was muss berücksichtigt werden?</b>  ➤ die Veranstaltung findet im Schulrestaurant statt  ( Wie werden die Tische gestellt)  ➤ Einsatzplan der Mitarbeiter (Alle Bereiche müssen abgedeckt sein)		

➤ Welche Servierart eignet sich dafür am besten?	
Projektleiter, Ort und Datum:	Arbeitspaketverantwortlicher, Ort u. Datum:



**„Arbeitspaketbeschreibung“**  
3. Woche – Vorbereitungsphase

Projekt:  Veranstaltung im Schulrestaurant Tfbs	Name des Arbeitspakets:  Vorbereiten der Präsentation	
Zeitaufwand:  1 Stunde im Fach Deutsch und Kommunikation		Verantwortlicher:
Mitarbeiter:		Termin:  26.01.2011
Ergebnisziele: ( Was soll erreicht werden?)  1. Die Präsentation wird erstellt und eventuell Probelauf		
Aktivitäten/Zusammenarbeit: ( Was genau ist zu tun ?)  ➤ Wahl der Präsentationsmittel ( Medien, Foto, Film, PowerPoint?) ➤ Inhalt der Präsentation / Zeitrahmen ➤ Ort der Präsentation ➤ Zeitpunkt der Präsentation		
Rahmenbedingungen: Was muss berücksichtigt werden?  ➤ Was wollt ihr den Gästen in welcher Zeit präsentieren? ➤ Welche Technik steht zur Verfügung?		

Projektleiter, Ort und Datum:	Arbeitspaketverantwortlicher, Ort u. Datum: