

Arbeitsblatt Word für Windows, Nr. 15

© Dr. Bommhardt. Das Vervielfältigen dieses Arbeitsmaterials zu nicht kommerziellen Zwecken ist gestattet.

→ www.bommi2000.de

1.) Erfassen Sie folgenden Text unter dem Dateinamen *getraenkekarte* !

2.) Vereinbaren Sie für den Text **Arial** (Größe **12**) und **Blocksatz**, für die Überschrift die Größe **20**, **zentriert** und **unterstrichen!**

3.) **Formatieren** Sie für die Quellenangabe **Absatz** Sondereinzug hängend **1 cm!**

4.) **Formatieren** Sie für die ersten 3 Anstriche jeweils **Absatz** Sondereinzug hängend **0,5 cm!**

5.) **Formatieren** Sie für die 7 Anstriche für die Getränkearten den **Absatz** Einzug links und den Sondereinzug hängend bei jeweils **0,5 cm!**

6.) **Formatieren** Sie für die 7 Beschreibungen zu den Getränkearten **Absatz** Einzug links bei **1 cm!**

7.) **Formatieren** Sie für die Überschrift und die 7 Anstriche für die Getränkearten jeweils die Schriftfarbe **rot!**

8.) **Formatieren** Sie für die 7 Anstriche für die Getränkearten jeweils **Absatz Abstand** 12 pt (vor) und 6 pt (nach)!

9.) Für die **Datei** ist das **Seiteeinrichten** mit den Seitenrändern auf jeweils **2,5 cm** vorzunehmen!

aus: „Gastronomie – Restaurantfachleute Fachstufen 1 und 2“, Seiten 295 und 296 (gekürzt)

Getränkekarten

- Ausschankmengen und Inklusivpreise sind anzugeben.
- Anzubieten ist mindestens ein alkoholfreies Getränk, das nicht teurer ist als das preiswerteste alkoholische Getränk in gleicher Menge (bezogen auf Literpreis).
- Getränkearten enthalten alle angebotenen Getränke nach Angebotsformen, z. B.

- **Standard-Getränkekarte**

Wenn nicht durch die Art des Restaurants eine andere Reihenfolge sinnvoll ist und keine Spezial-Getränkekarten vorhanden sind, werden die Getränkegruppen folgendermaßen geordnet: Aperitifs – alkoholfreie Getränke – Biere – Wein – Sekt, Champagner – Spirituosen – Bargetränke – Heißgetränke.

- **Aperitifkarte**

Enthält weinhaltige Aperitifs, Spirituosen, Champagner oder Sekt.

- **Cocktailkarte/Barkarte**

Enthält Misch- und Mixgetränke als Short- und Longdrinks. Angeboten werden sowohl alkoholhaltige als auch alkoholfreie Getränke.

- **Bierkarte**

In der Angebotspalette stehen Fassbiere vor Flaschenbieren. Deutsche Biere werden vor ausländischen, helle vor dunklen Bieren angeordnet.

- **Weinkarte**

Offene Weine werden vor Flaschenweinen angeordnet.

Die Ordnung erfolgt nach der Weinart: Weißwein, Rotwein, Roséwein (Weißherbst), Rotling.

Zuerst werden die deutschen, anschließend die ausländischen Weine aufgeführt. Bei deutschen Weinen ist mit regionalen Sorten zu beginnen.

In der Weinkarte sind folgende Angaben erforderlich: Anbaugebiet, Weinart, Jahrgang, Name, Rebsorten, Qualitätsstufe, Geschmacksangabe, Füllmenge, Inklusivpreis.

- **Kaffeekarte**

Kaffeekarten gliedern sich in

- warme Kaffeegetränke ohne Alkohol,
- warme Kaffeegetränke mit Alkohol,
- kalte Kaffeegetränke ohne Alkohol,
- kalte Kaffeegetränke mit Alkohol.

- **Teekarte**

Teekarten enthalten die übliche Verkehrsbezeichnung und die Portionsgrößen (Tasse, Glas, Kanne).