Corona-Trainingseinheit 17.05.2021

**Einschreiben**

Es ist ein ganz normaler Samstagabend im Herbst. Alle Tische im Raum sind reserviert, sogar die vier Sitze an der Bar. Auch heute Abend wird es stressig werden, vor allem wenn der ein oder andere Gast einen Sonderwunsch hat und gleichzeitig viele ihr Essen bestellen. Denn jeder Koch hat das Ziel, dass die

bestellten Essen schnell am Tisch des Gastes ankommen und keine langen Wartezeiten entstehen. Vor allem gleichzeitig sollten die Essen am Tisch sein, so dass kein Gast an einem Tisch sein Essen erst bekommt, wenn die Kollegen oder Freunde am gleichen Tisch mit ihrem Essen schon fertig sind. Deshalb

ist es sehr wichtig, dass das Team rund um den Chefkoch funktioniert. Das geht nur, wenn man reagiert, sobald der Küchenchef etwas sagt. Es ist stickig, laut und hektisch. Stefanie lernt in einem Schweizer Spitzenrestaurant. Gerichte für Tisch fünf am Pass zum schicken bereit, ruft eine Stimme.

Die nächste Stimme teilt mit, dass Tisch elf sehr zufrieden war. Das ist die Welt von Stefanie, die sich bereits im dritten Lehrjahr als Köchin befindet. Sie erklärt, dass in der Küche nicht viele Worte gewechselt werden. Aber die wenigen Worte müssen sitzen. Man muss also sehr aufnahmefähig sein.

|  |  |
| --- | --- |
| **Korrektur** | **Tastenkürzel** |
| Fett | Strg + Shift + f |
| Unterstreichen | Strg + Shift + u |
| Kursiv | Strg + Shift + k |
| Zentriert | Strg + e |
| Kapitälchen | Strg + Shift + q |
| Großbuchstaben | Strg + Shift + g |
| Rechtsbündig | Strg + r |
| Doppelt unterstreichen | Strg + Shift + d |
|  |  |
|  |  |
|  |  |
|  |  |
|  |  |
|  |  |
|  |  |
|  |  |

