



PFANNEBERG

FACHWISSEN HOTEL • RESTAURANT • KÜCHE

FACHKRAFT KÜCHE

Frank Brandes
Heike Harten
Conrad Krödel
Marco Voll
Thomas Wolffgang

1. Auflage

Fachbuchverlag Pfanneberg GmbH & Co. KG
Düsseldorfer Str. 23
42781 Haan-Gruiten
Bestell-Nr.: 08265

Autoren

Frank Brandes, Bad Doberan
Heike Harten, Neuss
Conrad Krödel, Elmshorn
Marco Voll, Gleichen
Thomas Wolfgang, Dessau-Roßlau

Verlagslektorat

Benno Buir

Bildbearbeitung

Verlag Europa-Lehrmittel, Abteilung Bildbearbeitung, 73760 Ostfildern
tiff.any GmbH, 10999 Berlin

1. Auflage 2022

Druck 5 4 3 2 1

Alle Drucke derselben Auflage sind parallel einsetzbar, da sie bis auf die Korrektur von Druckfehlern identisch sind.

ISBN 978-3-8057-0826-5

Alle Rechte vorbehalten. Das Werk ist urheberrechtlich geschützt.
Jede Verwertung außerhalb der gesetzlich geregelten Fälle muss vom Verlag genehmigt werden.

© 2022 by Fachbuchverlag Pfanneberg GmbH & Co. KG, 42781 Haan-Gruiten
www.pfanneberg.de
www.pfanneberg-medien.de

Umschlag: braunwerbeagentur, 42477 Radevormwald, unter Verwendung
eines Bildes von © PratchayapornK – shutterstock.com
Layout und Satz: tiff.any GmbH, 10999 Berlin
Druck: Himmer GmbH, 86167 Augsburg

Vorwort

Neu geordnete Ausbildungsberufe im Gastgewerbe: Neue Lehrpläne – neue Bücher – neuer Beruf

Die gastgewerblichen Berufe sind 2022 nach über 20 Jahren neu geordnet worden, außerdem wurde ein neuer Beruf geschaffen: **Fachkraft Küche**. Die Ausbildungsinhalte spiegeln die Weiterentwicklung im Gastgewerbe ebenso wider wie etablierte und neue Fertigkeiten und Kompetenzen.

Autoren und Verlag haben mit der Medienreihe „**Fachwissen Hotel • Restaurant • Küche**“ die Herausforderung angenommen und Bücher geschaffen, die die Lehrpläne wirkungsvoll umsetzen.

Neue und neu geordnete Berufe bringen viele neue Themen mit sich. Die Medien dazu werden **umfangreicher**, damit sie den Stoff umfassend anbieten. So können Lehrkräfte in der ersten Zeit eigene Routinen entwickeln, was sinnvoll wie und mit welchen Schwerpunkten gelehrt wird.

Das Buch zum neuen Beruf

„**Fachkraft Küche**“ ist das umfassende Buch zum neuen 2-jährigen Ausbildungsberuf mit gleichem Namen.

Die Lehrpläne geben vor, dass Auszubildende zur Fachkraft Küche dieselben Inhalte vermittelt bekommen wie Auszubildende zum Koch/zur Köchin in den ersten beiden Ausbildungsjahren. Auch die Abschlussprüfung für Fachkräfte Küche ist identisch mit der neuen gestreckten Abschlussprüfung Teil 1 der Köche/Köchinnen.

Daher sind auch die Inhalte von „**Fachkraft Küche**“ und „**Der junge Koch/Die junge Köchin**“ seitenidentisch – die Bücher können in gemischten Klassen nebeneinander verwendet werden.

Was ist das Besondere?

- Gliederung nach den Lernfeldern der Lehrpläne (siehe auch Digital+/Webseite: Hinweise der Autorin und der Autoren zu den Lehrplänen, unserer Umsetzung im Buch und der Anwendung im Unterricht)
- Neuester Stand von Ausstattung, Technik, Arbeitsweisen
- Praxisorientierte fundierte pädagogische Wissensvermittlung
- Alle neuen Themen ausführlich behandelt, u. a. Arbeiten und Kommunikation im Team, eigene Rolle, Reflexion und Konfliktbewältigung, digitales Arbeiten, Nachhaltigkeit, Verbraucherschutz, vegetarische und vegane Ernährung
- Ausführliche Darstellung, erweitertes Stichwortverzeichnis, großer Seitenumfang als Angebot
- Hohe Praktikabilität (siehe nächste Seite „Zum Einsatz des Buches“)

Nobody is perfect

Auch für uns waren die Lehrpläne völlig neu. Wir haben versucht, den ihnen innewohnenden roten Faden und ihren Charakter zu entschlüsseln und schul- und praxisgerecht ins Buch und die digitalen Materialien zu bringen. Sicherlich sind uns dabei Fehler unterlaufen oder Einschätzungen sind vielleicht nicht mehrheitsfähig.

Hotelberufe/Restaurantberufe

Die neuen Lehrpläne enthalten für das erste Ausbildungsjahr aller gastgewerblichen Berufe identische Inhalte.

Deshalb sind auch im neuen Buch für das 1. Ausbildungsjahr der fünf Berufe in den Bereichen Hotel und Restaurant, „**Hotel & Restaurant – Grundstufe gastgewerbliche Berufe**“, die Seiten identisch mit den ersten 5 Lernfeldern in „**Fachkraft Küche**“ und „**Der junge Koch/Die junge Köchin**“.

In gemischten Klassen des 1. Ausbildungsjahres können alle drei Bücher nebeneinander verwendet werden.



Digital+

Zum Buch gehört digitales Zusatzmaterial und Web-Support

Bilder und Tabellen zur Übernahme in eigene Arbeiten, Hintergrundinformation, Arbeitsmaterial, Videos – auf der vorderen inneren Umschlagseite finden Sie detaillierte Informationen dazu.

Digitales Buch

Fachkraft Küche ist auch als digitales Buch für unser virtuelles Bücherregal EUROPATHEK erhältlich

Kummerkasten?! Wir freuen uns über jede Anregung, jedes Feedback, jede Kritik – helfen Sie dadurch, die Ausbildung im Gastgewerbe auch mit „**Fachkraft Küche**“ zu einem positiven Grundstein fürs Berufsleben zu machen.

Viel Erfolg beim Einsatz des Buches und der digitalen Materialien!

Sommer 2022

Autorin, Autoren und Verlag

Zum Einsatz des Buches

① Verbesserte Darstellung in Rezepten

Zutaten in **gefetteter** Darstellung:

Diese Zutat ist allergen oder kann allergene Wirkung haben

Zutaten in **roter** Schrift:

Diese Zutat kann durch andere, ggf. vegetarisch/vegane Zutaten ersetzt werden – die Alternativen werden im Zubereitungstext genannt.

② Unsere neuen Hinweis-Icons zeigen auf wichtige Themen:



Icon Arbeitssicherheit



Icon Digitales



Icon gesunde Ernährung



Icon Ökologie



Icon Vegan



Icon Wirtschaft



Icon Teamarbeit



Icon Hygiene

V1 Glutenfreie* Kraftpakete

Zutaten für 12 Personen

Gramm	Zutaten
150	Getreideflocken*
100	Nüsse, gehackt
160	Apfelmacksaft
50	Getreidepops*
80	Saaten
80	Trockenfrüchte ohne Schwefel, fein geschnitten
1	Salz
1	Zimt, Kardamom, Anis
0,25	Vanilleschote

622,25 Müsli-Masse

Inhaltsverzeichnis

PRÄSENTATION IN SCHULE UND BETRIEB 61

1	Agile Lernsituationen und agile Teams	61
2	Den Prozess planen	62
3	Handlungsprodukte planen und Präsentationsformen auswählen	62
4	Machen	63
5	Tipps für eine gelungene Präsentation	63
5.1	Präsentation und Applaus	64
5.2	Pause und Austausch	64
5.3	Honorieren und Respektieren	64
5.4	Fragen und Sagen	64
5.5	Angebot und Nachfrage	65
5.6	Austauschen von Tipps und Tricks	65
5.7	Kurzbrief-Sammlung	65
5.8	Konzept und Zukunft	65
6	Reflexion und Bewertung von Lernsituationen	65
6.1	Kriterien für die Bewertung von Arbeitsprozessen ergeben sich ...	66
6.2	Kriterien für die Bewertung von Präsentationen ergeben sich ...	66

LF 2: WAREN IM MAGAZIN

WAREN IM MAGAZIN 67

1	Lagerbedingungen und Lagerarten	68
1.1	Lagerbedingungen	68
1.2	Schädlinge	71
1.3	Lagerarten	72
1.4	Hygiene im Magazin	74
2	Warenbeschaffung	77
2.1	Bedarfsermittlung – Bestellmenge	77
2.2	Waren bestellen	78
2.3	Lagerkennzahlen	79
2.4	Angebotsvergleich	81
2.5	Rechtliche Grundsätze für Warenbestellungen ..	82
3	Warenannahme	85
3.1	Warenannahme in der Praxis	85
3.2	Kaufverträge	86
3.3	Störung des Kaufvertrages	87
3.4	Käuferrechte bei mangelhafter Ware	89
3.5	Lieferverzug	89
3.6	Mängel bei der Warenannahme	93
3.7	Lagermethoden	94

4 Warenausgabe 95

5 Magazinkontrollen und Bewertungen 97

LF 3: IN DER KÜCHE ARBEITEN

ERNÄHRUNG FÜR EINE GESUNDE LEBENSWEISE 99

1	Einführung	99
1.1	Basis vollwertiger Ernährung	99
1.2	Lebensmittel-Inhaltsstoffe und ihre Wirkung ...	102
2	Kohlenhydrate	103
2.1	Ernährungsproblematik	103
2.2	Entstehung der Kohlenhydrate	104
2.3	Einteilung der Kohlenhydrate	104
2.4	Süßungsmittel	109
3	Lipide (Fette)	110
3.1	Gesundheitswert von Fetten	111
3.2	Fette in der Küchenpraxis	112
3.3	Aufbau und Arten	117
3.4	Verdauung von Fetten	118
4	Eiweiß/Proteine	119
4.1	Funktionen der Eiweiße/Proteine	119
4.2	Ernährungshinweise	119
4.3	Aufbau von Eiweißen/Proteinen	120
4.4	Eiweißstoffe und deren küchentechnische Eigenschaften	121
4.5	Weiteres Wissen zu Eiweißen/Proteinen	124
5	Vitamine und Mineralstoffe	126
5.1	Ernährungsproblematik	126
5.2	Vitamine	127
5.3	Mineralstoffe	129
6	Begleitstoffe/Bioaktive Substanzen	130
6.1	Ballaststoffe	130
6.2	Sekundäre Pflanzenstoffe	131
7	Verdauung und Stoffwechsel im Organismus	132
8	Wasser	136
8.1	Wasserbilanz	136
8.2	Wasser als Arbeitsmittel	137
9	Energieaufnahme	138
9.1	Energiebedarf	138
9.2	Körpergewicht	140
9.3	Verteilung der täglichen Nahrungsaufnahme ...	141
10	Kostformen	141
10.1	Krankheiten und Ernährungstherapien	142
10.2	Lebensmittelunverträglichkeiten/Allergien ...	145

SICHERES UND GESUNDES ARBEITEN 148

1	Arbeitsicherheit	148
1.1	Sicherheitskennzeichnung	149
1.2	Arbeitskleidung	149
2	Erste Hilfe	150
2.1	Grundlagen der Ersten Hilfe	150
2.2	Schnittwunden und Stichwunden	151
2.3	Verbrennungen	152
2.4	Sturzverletzungen	154
2.5	Geräte und Maschinen	155
2.6	Strom-Unfälle	156
2.7	Verätzungen und Vergiftungen	157
3	Erkrankungen	157
3.1	Hauterkrankungen	157
3.2	Rückenerkrankungen	158
3.3	Stress und seelische Beanspruchung	159

DIE GESUNDHEIT SCHÜTZEN 161

1	Verderb von Lebensmitteln	161
2	Mikroben	161
2.1	Vorkommen und Übertragung	162
2.2	Arten von Mikroben und deren Vermehrung	163
2.3	Lebensbedingungen der Mikroben	164
2.4	Auswirkungen der Mikroben und Enzyme	167
3	Lebensmittelinfektionen – Lebensmittelvergiftungen	168
3.1	Salmonellen	169
3.2	Campylobacter	170
3.3	Colibakterien	171
3.4	Listerien	171
3.5	Eitererreger (Staphylokokken)	172
3.6	Fäulniserreger	172
3.7	Sporenbildende Bakterien	173
4	Lebensmittel-Hygiene	174
4.1	Grundlagen des Verbraucherschutzes	174
4.2	Lebensmittel-Hygiene in der Praxis	176
4.3	Lebensmittel-Überwachung	183
4.4	Aktuelles aus dem Lebensmittelrecht	184
5	Lebensmittel erhalten und aufwerten	185
5.1	Lebensmittel verändern sich	185
5.2	Wärme/Kälte	186
5.3	Feuchtigkeit/ a_w -Wert	187
5.4	Milieu/ph-Wert	188
5.5	Sauerstoff	190
5.6	Mikroben aussperren und zerstören	190

VERBRAUCHER UND UMWELT SCHÜTZEN 192

1	Verbraucherschutz	192
1.1	Qualität von Lebensmitteln	193
1.2	Kennzeichnung von Lebensmitteln	193
2	Nachhaltig handeln im Gastgewerbe	202
3	Umweltschutz	203

KOCHGESCHIRR 208

1	Arbeitsmittel	208
1.1	Grundausrüstung	208
1.2	Erweiterungen	209
1.3	Pflege von Messern	212
2	Kochgeschirr und Zubehör	214
3	Maschinen und Geräte	217
3.1	Küchentechnik	218
3.2	Grillmethoden	226

GASTRONOMISCHES SPEISEN-ANGEBOT 229

GRUNDTECHNIKEN DER KÜCHE 231

1	Vorbereitende Arbeiten	231
1.1	Einführung	231
1.2	Waschen	232
1.3	Wässern	232
1.4	Putzen	233
1.5	Schälen/Abziehen	233
2	Bearbeiten von Lebensmitteln	234
2.1	Schneiden	234
2.2	Schnittformen	235
2.3	Weitere Bearbeitungsformen für Gemüse und Obst	238
2.4	Weitere Vorbereitungstechniken	239

CONVENIENCE 240

1	Bedeutung von Convenience-Produkten	240
2	Einteilung der Convenience-Produkte	241
3	Kritische Bewertung von Convenience-Produkten	242
4	Einsatz von Convenience-Produkten	243

SPEISEN ZUBEREITEN 244

1 Speisen würzen und gestalten 244	
1.1 Bewusster Genuss – Wahrnehmen mit allen Sinnen 244	
1.2 Bewusstes Würzen und Gestalten 246	
1.3 Kräuter 248	
1.4 Gewürze 251	
1.5 Süßen von Speisen – Süßungsmittel 257	
1.6 Speisen bewusst eine Bitternote geben 259	
1.7 Bewusstes Säuern von Speisen 259	
1.8 Salzen von Speisen 260	
1.9 Umami – Speisen schmackhafter machen 261	
1.10 Schärfe ins Essen bringen 262	
2 Garen von Lebensmitteln 263	
2.1 Warum wir Lebensmittel garen 263	
2.2 Was beim Garen mit den Inhaltsstoffen passiert .. 263	
2.3 Heiße Sache – wie mittels Garverfahren Wärme auf und in die Lebensmittel gelangt 265	
2.4 Garen mittels Wasser und Wärme (feuchte Garverfahren) 266	
2.5 Garen mittels trockener Wärme (trockene Garverfahren) 272	
2.6 Kombinierte Garverfahren 279	
2.7 Zubereitungsreihen 281	
3 Anrichten und Empfehlen einfacher Speisen 282	

ZUBEREITEN EINFACHER SPEISEN 285

1 Gemüse 285	
1.1 Gemüse in der Ernährung 285	
1.2 Erhaltung von Wirkstoffen 286	
1.3 Anbau, Einkauf und Lagerung 286	
1.4 Einteilung der Gemüse 289	
1.5 Vor- und Zubereitung von Gemüse 290	
1.6 Kohlgemüse 296	
1.7 Wurzelgemüse 301	
1.8 Blattgemüse und Stielgemüse 306	
1.9 Sonstige Gemüse 308	
1.10 Fruchtgemüse 309	
1.11 Hülsenfrüchte 315	
1.12 Zwiebelgemüse 319	
1.13 Blütengemüse und Sprossgemüse 322	
1.14 Keimlinge und Sprossen 324	
1.15 Verschiedene Arten der Fertigstellung 325	
1.16 Oliven 327	
2 Salate 328	
2.1 Hygiene im Umgang mit Salaten 328	
2.2 Salatgemüse/Blattgemüse 329	
2.3 Salatsaucen – Dressings 332	

2.4 Salat-Öle 335	
2.5 Anrichten von Salaten 336	
2.6 Salate aus rohen Gemüsen/Rohkost 337	
2.7 Salate aus/mit gegarten Gemüsen 338	
2.8 Salate aus gegarten Gemüsen 340	
2.9 Salate aus rohen Gemüsen 341	
3 Reis 342	
3.1 Einteilung von Reis nach Form und Sorten 342	
3.2 Einteilung von Reis nach Farbe, Ernte und Verarbeitung 344	
3.3 Qualitäten und Preis 345	
3.4 Zubereitungen aus Reis 346	
3.5 Reisprodukte 351	
3.6 Reisprodukte ähnlich wie Reiskörner 352	
4 Teigwaren – Nudeln und Strudel 353	
4.1 Nudeln – Zutaten und deren Effekte auf den Teig 353	
4.2 Die Berechnung von Flüssigkeiten in Teigen 357	
4.3 Färben von Teigen 360	
4.4 Grundlagen der Teigbildung bei Teigwaren 361	
4.5 Nudeln ausrollen und formen 362	
4.6 Nudeln füllen 363	
4.7 Nudeln mit Kräutertechnik 365	
4.8 Nudeln trocknen 365	
4.9 Nudeln kochen 366	
4.10 Nudel-Saucen kochen und anrichten 367	
4.11 Strudel und andere gezogene Teigwaren 368	
5 Kartoffeln 369	
5.1 Einführung und Aufbau 369	
5.2 Kartoffeln im Handel 369	
5.3 Übersicht über Kartoffelzubereitungen 373	
5.4 Zubereitungen aus rohen Kartoffeln 373	
5.5 Zubereitungen aus gekochten Kartoffeln 377	
5.6 Klöße 381	
6 Eier 383	
6.1 Aufbau 383	
6.2 Bedeutung für die Ernährung 384	
6.3 Güte- und Gewichtsklassen 384	
6.4 Kennzeichnungspflicht 385	
6.5 Technologische Eigenschaften von Ei 387	
6.6 Verarbeitung von Hühnerei in der Gastronomie 387	
6.7 Eiprodukte der Industrie 389	
6.8 Eierspeisen zubereiten 390	
7 Vegetarische Speisen 399	
7.1 Motivation zur Ernährung auf der Basis von Pflanzen 399	
7.2 Vegetarische Ersatzprodukte im Handel 401	
7.3 Umdenken und umsteigen: nachhaltig pflanzlich einkaufen 402	
7.4 Lernbausteine für die Praxis zusammenführen ... 416	

DIE EIGENE ARBEIT PLANEN 423

- 1 Informationen beschaffen und bewerten ... 423
- 2 Informationen sichern und behalten 424
- 3 Ideen und Tätigkeiten organisieren 425
- 4 Mit Rezepten arbeiten 427
- 5 Arbeitsabläufe strukturieren 429
- 6 Materialien und Warenmengen planen und berechnen 431
- 7 Die eigene Leistung reflektieren und verbessern 432

RESTAURANT-SERVICE VORBEREITEN 476

- 1 Vorbereitungsarbeiten 476
 - 1.1 Reinigungs- und Pflegemittel 477
 - 1.2 Reinigung von Wänden und Böden 478
 - 1.3 Reinigung von Teppichen und Teppichböden 481
- 2 Herrichten von Servicetischen 482
- 3 Herrichten von Tischen und Tafeln 483
 - 3.1 Umgang mit Tisch- und Tafeltüchern 484
 - 3.2 Einzeltische und Festtafeln 484
 - 3.3 Mund- und Dekorationsserviette 486
 - 3.4 Tisch- und Tafeldekoration 491
 - 3.5 Gedecke 492

LF 4: RESTAURANT VORBEREITEN UND PFLEGEN

RESTAURANT: RÄUME UND ATMOSPHÄRE 433

- 1 Gast- und Wirtschaftsräume im Restaurant .. 433
 - 1.1 Gasträume 433
 - 1.2 Wirtschaftsräume 433
- 2 Das Restaurant vorbereiten und Atmosphäre schaffen 434
 - 2.1 Der Eingangsbereich als Visitenkarte 434
 - 2.2 Wohlbefinden im Gastraum 435
 - 2.3 Berufskleidung in Service und Küche bewirkt ein Image 439
 - 2.4 Zusammenspiel von Farben und Speisen 441
 - 2.5 Dekoration zu verschiedenen Anlässen 443
 - 2.6 Geräusche und Düfte 444
 - 2.7 Außengastronomie – Exterior-Design 444
 - 2.8 Digitales Design 444

EINRICHTUNG UND AUSSTATTUNG 445

- 1 Restauranttextilien und Pflege 445
 - 1.1 Natur- und Chemiefasern 445
 - 1.2 Arten von Tischwäsche 450
 - 1.3 Wäschepflege 452
- 2 Bestecke, Gläser und Geschirr 457
 - 2.1 Werkstoffe/Gebrauchsgegenstände 457
 - 2.2 Bestecke 458
 - 2.3 Gläser 463
 - 2.4 Porzellangeschirr 465
 - 2.5 Einweggeschirr, -besteck und -Verpackungen ... 468
 - 2.6 Sonstige Tisch- und Tafelbestandteile 474

LF 5: SERVICE IM RESTAURANT

RESTAURANT UND GAST 496

- 1 Zehn Merkmale für komfortable Gastronomie 496
 - 1.1 Komfortables Ankommen möglich machen 497
 - 1.2 Gäste willkommen heißen 497
 - 1.3 Im Innenbereich Orientierung bieten 498
 - 1.4 Im Innenbereich Freiräume schaffen 498
 - 1.5 Inklusive Beratung 499
 - 1.6 Angebotskarten spürbar anders gestalten 499
 - 1.7 Den kleinen Hunger bedienen 500
 - 1.8 Wartezeiten unterhaltsam gestalten 500
 - 1.9 Den Genuss hilfreich annonciieren 501
 - 1.10 Raumakustik ausbalancieren 501
- 2 Aus Liebe zur Gastfreundschaft – Zertifizierung 502
- 3 Persönlichkeiten sind vielfältig 503
- 4 Gästetypen verstehen und Bedürfnisse erkennen 504
 - 4.1 Der Selbstbewusste 504
 - 4.2 Der Neugierige 504
 - 4.3 Der Zurückhaltende 505
 - 4.4 Der Analytiker 506

GASTBEZOGENER SERVICE 507

- 1 Tischreservierungen 508
- 2 Kassensysteme in der Gastronomie 509
 - 2.1 Arten von Kassensystemen 509
 - 2.2 Anforderungen an ein Kassensystem 511
 - 2.3 Komponenten eines Kassensystems 511

2.4	Rechtliche Vorgaben für Kassensysteme	512
2.5	Offene Ladenkasse	513
3	Beratungsgespräche vielfältig führen	514
3.1	Blickkontakt – Begrüßungen – Beziehung	514
3.2	Beratungen zu Speisen und Getränken	515
3.3	Servieren – Annoncieren	516
3.4	Feedback – Reklamation – Lösung	517
3.5	Gästerechnung – Bezahlvorgang – Quittung	517
3.6	Verabschiedungen – Erinnerung	518
4	Kommunikationsstörungen mit Gästen	519
5	Regelmäßig Feedback einholen und Rückläufe messen	521
6	Arten des Service	522
6.1	Tellerservice	523
6.2	Plattenservice	526
7	Buffet-Service	530
7.1	Planung	530
7.2	Durchführung	533
8	Frühstück: Buffet, Brunch, Service	536
8.1	Arten des Frühstücks	536
8.2	Frühstücksservice	539

SERVICE VON GETRÄNKEN 542

1	Alkoholfreie Getränke	542
1.1	Klassische und moderne Wässer	542
1.2	Säfte und fruchtsafthaltige Getränke	544
1.3	Erfrischungsgetränke	545
1.4	Getränkeschankanlagen	547
1.5	Alkoholfreie Mischgetränke	548
1.6	Kochen mit alkoholfreien Getränken	550
2	Kaffee	551
2.1	Kaffee-Produktion	551
2.2	Service von Kaffee	554
2.3	Kaffee zubereiten	555
2.4	Kaffeesspezialitäten servieren	559
3	Tee	561
3.1	Klassische Herstellung von Tee	561
3.2	Zubereiten von Tee	564
3.3	Teeähnliche Erzeugnisse	564
3.4	Zubereiten von teeähnlichen Spezialitäten	566
3.5	Service von Tee und teeähnlichen Getränken	566
4	Kakao/Schokoladengetränke	569
4.1	Verarbeitung der Kakaobohnen	569
4.2	Heiße Getränke aus der Kakaobohne	570
5	Bier	572
5.1	Bierherstellung	572
5.2	Biergattungen, Bierarten, Biersorten	573

5.3	Ausschenken von Bier	575
5.4	Küchenpraxis Bier	576
6	Wein	577
6.1	Rebsorten	578
6.2	Weinbereitung	580
6.3	Qualität von Weinen	581
6.4	Weine europäischer Länder	586

LF 6: SUPPEN UND SAUCEN

BRÜHEN 588

1	Grundbrühen	588
1.1	Brühen und Zutaten	588
1.2	Arbeitstechniken zur Herstellung von Grundbrühen	590
2	Helle Brühen	592
3	Dunkle Brühen	599
4	Extrakte	603

SUPPEN 604

1	Übersicht der Suppenarten	605
2	Klare Suppen	605
2.1	Kraftbrühen	605
2.2	Garniturbezeichnungen und Einlagen	610
3	Gebundene Suppen	617
3.1	Rahmsuppen – Cremesuppen	618
3.2	Legierte Suppen – Samtsuppen	620
3.3	Püreesuppen	621
3.4	Gebundene braune Suppen	623
3.5	Gemüsesuppen	626
4	Sondergruppen	627
4.1	Regionale Suppen	627
4.2	Nationalsuppen	629
4.3	Getreidesuppen	630
4.4	Kalte Gemüsesuppen	631
4.5	Spezialsuppen/Exotische Suppen	631

SAUCEN 632

1	Bindemöglichkeiten von Saucen	632
2	Grundsaucen im Überblick	634
3	Braune Grundsaucen	635
3.1	Braune Kraftsauce und Wildsauce	635
3.2	Bratensauce/Jus	640
4	Eigenständige warme Saucen	640

5	Weißer Saucen	643
5.1	Weißer Grundsauce	643
5.2	Weißer Schaumsauce	647
6	Aufgeschlagene Saucen	648
6.1	Holländische Sauce/Béarnaise Sauce	649
6.2	Buttersauce	652
7	Kalter Saucen	654
7.1	Mayonnaise	654
7.2	Eigenständige kalte Saucen	656
7.3	Würzsauce – Würzpasten – Dips	657
8	Merkmale und Anrichten von Saucen	660
9	Buttermischungen	661
9.1	Kalte Buttermischungen	661
9.2	Heißer Butter	663



LF 7: GERICHTE AUS FLEISCHTEILEN

GERICHTE AUS FLEISCH HERSTELLEN 664

1	Grundlagen	664
1.1	Kulturelle Aspekte	664
1.2	Ökologische Aspekte	665
1.3	Ethische Aspekte und Nachhaltigkeit	665
1.4	Bedeutung für Ernährung und Sensorik	666
1.5	Aufbau von Fleisch	667
2	Schlachttiere und Rassen	668
2.1	Kategorien und Handelsklassen	669
2.2	Arten des Fleischbezugs	670
2.3	Angebotsformen von Fleisch	671
2.4	Hygiene und Lagerung	672
3	Schlachtfleisch für einfache Speisen	673
3.1	Schlachtfleisch verarbeiten: Parieren, Zuschneiden, Portionieren	674
3.2	Teilstücke und deren Zubereitungen	676
4	Hackfleisch verarbeiten	688
5	Innereien verarbeiten	691

GERICHTE AUS HAUSGEFLÜGEL 695

1	Grundwissen	695
1.1	Bedeutung für Gastronomie und Ernährung	695
1.2	Geflügel im Handel	696
1.3	Qualitätsbestimmung	696
2	Helles Hausgeflügel	698
2.1	Huhn	698
2.2	Truthahn, Pute	699

3	Vorbereitung (helles Hausgeflügel)	700
3.1	Küchenhygiene	700
3.2	Herrichtungstechniken	701
3.3	Teilstücke Geflügel	702
4	Zubereitung (helles Hausgeflügel)	704
4.1	Kochen von Geflügel	704
4.2	Dünsten von Geflügel	705
4.3	Poëlieren – Dünsten mit leichter Farbgebung	705
4.4	Braten von Geflügel	707
4.5	Schmoren von Geflügel	707
4.6	Grillen von Geflügel	708
4.7	Frittieren von Geflügel	708
4.8	Garen im Heißluftdämpfer	709
5	Dunkles Hausgeflügel	710
5.1	Enten	710
5.2	Gänse	711
6	Zubereitung (dunkles Hausgeflügel)	712
7	Weitere Geflügelarten	714



LF 8: GERICHTE AUS FISCH

GERICHTE AUS FISCH HERSTELLEN 715

1	Fisch	715
1.1	Grundwissen	715
1.2	Einteilung der Fische	717
1.3	Süßwasserfische	719
1.4	Salzwasserfische	721
1.5	Fische im Handel	725
1.6	Nachhaltigkeit beim Fischfang	727
1.7	Kulturelle und religiöse Aspekte von Fisch	728
1.8	Ökonomie der Fischverarbeitung	728
2	Vorbereitung	729
2.1	Schlachten von Fisch	729
2.2	Rundfische vorbereiten	729
2.3	Plattfische vorbereiten	731
2.4	Armflösser filetieren (Seeteufel)	732
3	Zubereitung von Fisch	733
3.1	Garziehen und Blausieden von Fisch	733
3.2	Dämpfen der Fische	734
3.3	Dünsten der Fische	734
3.4	Braten der Fische	736
3.5	Fisch frittieren	737
3.6	Backen von Fisch	737
3.7	Grillen und Heißbräuchern von Fisch	738

LF 9: PFLANZLICHE ROHSTOFFE UND PILZE

PFLANZLICHE ROHSTOFFE UND PILZE 740

1 Körner – Getreide und andere Samen	740
1.1 Der Aufbau des Getreidekorns	740
1.2 Lagerung von Getreide	740
1.3 Getreide in der Übersicht	741
1.4 Bedeutung der Getreide für die Ernährung	742
1.5 Vom Korn zum Mehl – Vermahlung des Getreides	743
1.6 Backwaren	745
1.7 Weitere Getreideerzeugnisse	748
1.8 Verarbeitung von Getreide in der Küche	748
1.9 Pseudo-Getreide und deren Verwendung	751
1.10 Ölsaaten und weitere Körner	752
2 Pilze	753
2.1 Einteilung	754
2.2 Pilzernte und Ankauf	754
2.3 Angebot	755
2.4 Pilze vorbereiten	759
2.5 Pilze zubereiten	760
2.6 Haltbarmachung von Pilzen	762
2.7 Pilze als Convenience-Produkt	762

LF 10: SÜSSSPEISEN HERSTELLEN UND PRÄSENTIEREN

SÜSSSPEISEN: ZUTATEN UND PRODUKTE 763

1 Milch	764
1.1 Milchprodukte	767
1.2 Weitere Milcherzeugnisse	769
1.3 Milchersatzprodukte auf pflanzlicher Basis	770
2 Käse	771
2.1 Frischkäse	772
2.2 Weichkäse	773
2.3 Halbfester Schnittkäse	773
2.4 Schnittkäse	774
2.5 Hartkäse	774
2.6 Sauermilchkäse	775
2.7 Fett in Trockenmasse	775
2.8 Lagerung	776
2.9 Käse präsentieren	776
3 Spirituosen	777
3.1 Liköre	777
3.2 Brände und Geiste	778
3.3 Aromatisierte Spirituosen	781

OBST VERARBEITEN 783

1 Obst	783
1.1 Inhaltsstoffe/Bedeutung für die Ernährung	783
1.2 Fruchtlige Vielfalt – Einteilung und Arten	784
1.3 Angebotsformen	795
2 Fruchtspeisen	796
2.1 Fruchtspeisen von rohen Früchten	796
2.2 Fruchtspeisen aus gegarten Früchten	798

SÜSSSPEISEN HERSTELLEN 800

1 Cremespeisen	800
1.1 Gestalten der Konsistenz – Geliermittel, Bindemittel und Emulgatoren	800
1.2 Einfache Cremes mit Schlagsahne	804
1.3 Cremes mit Eier- und Gelatinebindung	806
1.4 Cremes mit Eierbindung	811
1.5 Cremes mit Stärkebindung	813
2 Pfannkuchen	814
3 Omelett – Auflaufomelett	815
4 Puddinge	816
5 Aufläufe/Soufflés	818
6 Flammeris	819
7 Gelee	820
8 Süße Saucen	821
8.1 Fruchtsaucen	821
8.2 Cremesaucen	823

ANRICHTEN UND PRÄSENTIEREN 825

1 Planung	825
1.1 Auswahl der Bestandteile	825
1.2 Wahl des Anrichtegeschirrs	827
2 Gestaltung von Tellern und Gläsern	828
2.1 Gestaltung von Tellern	828
2.2 Gestaltung von Gläsern	830
3 Gestalten von vorgefertigtem Speiseeis	832

SACHWORTVERZEICHNIS 835

BILDQUELLEN 876

Beruf und Betrieb im Gastgewerbe

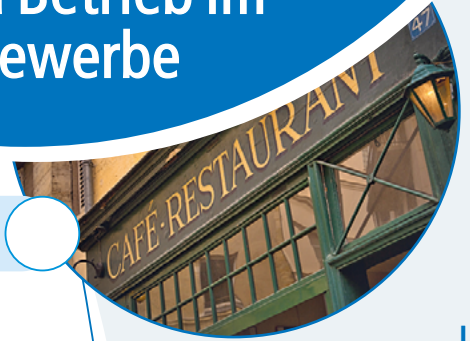
1 Gast und Gastgewerbe



guest and hotel and restaurant industry



l'hôte (m) et secteur (m) de l'hôtellerie et de la restauration



LF 1

Vor vielen hundert Jahren spielte sich das Leben der meisten Menschen am Wohnort ab. Dort lebte man, schlief, aß und trank. Mit zunehmendem Handel waren die Menschen immer mehr unterwegs – sie verließen die sichere und vertraute Umgebung ihres Heims. In der Fremde waren Menschen darauf angewiesen, dass andere ihnen ein Obdach, Essen und Trinken anboten. So entwickelte sich schrittweise das Prinzip der **Gastfreundschaft**. Wer anderen half, konnte auch selbst in der Fremde Hilfe in Anspruch nehmen. Ab dem Mittelalter waren immer mehr Menschen auf Reisen. Private Unterkünfte reichten nicht mehr aus, um diese **Bedürfnisse** nach einem Dach über dem Kopf, nach Essen und Trinken zu decken. Erste gewerbliche Herbergen und Gasthäuser entstanden. Im selben Maße, wie sich die Bedürfnisse der Menschen veränderten, entwickelten sich auch gastgewerbliche Betriebe weiter.

Das Gastgewerbe gehört zum **Dienstleistungssektor** der Wirtschaft. Als Mitarbeiter sind wir Gastgeber, die den Gästen dienen. Um zu verstehen, was die Gäste wünschen, müssen wir ihre **Bedürfnisse** kennen und verstehen. Den elementaren Bedürfnissen Essen, Trinken und Schlafen entsprechen die Angebote **Bewirtung** und **Beherbergung** mit Betriebsarten wie **Restaurant** und **Hotel**. Wünsche der Gäste sind aber auch Entspannung und Ruhe, Freude und Vergnügen, Abwechslung und Kultur. So werden bis heute vielfältige gastronomische Angebote entwickelt.

Gastgewerbe international

Menschen auf der ganzen Welt haben vergleichbare Bedürfnisse. Betriebe des Gastgewerbes gibt es daher auf der ganzen Welt.

Der Aufbau der Betriebe und die Berufsbilder sind in anderen Ländern ähnlich (siehe auch Seite 49 – *Berufsbilder im Gastgewerbe*). Das bedeutet: Wer in der Gastronomie tätig ist, findet auf der ganzen Welt Arbeit. Viele Menschen aus anderen Ländern arbeiten im Gastgewerbe in Deutschland.

Menschen aus verschiedenen Ländern und Kulturen sind in Deutschland zu Gast.

Arbeiten im Gastgewerbe heißt: Seien Sie offen für alle Menschen – als Gast sowie als Kollegin oder Kollege.

Schon während Ihrer Berufsausbildung können Sie Auslandserfahrungen sammeln (siehe auch Seite 19).

Als **Gastgeber geben** wir den **Gästen**, was sie für ihre Bedürfnisse brauchen: gutes Essen, saubere Zimmer usw. Wir müssen auf die Gäste eingehen – nicht umgekehrt.

Im Wandel der Zeit

Die Leistungen des Gastgewerbes stehen heute mehr denn je in der Öffentlichkeit. Fotos angerichteter Teller werden ebenso schnell in sozialen Medien verbreitet wie die positive oder negative Kritik.

Von Funktionalisten bis Foodies

Viele Deutsche haben ein steigendes Interesse an hochwertigen Lebensmitteln und genussvollem, ethisch vertretbarem Essen. Foodtrucks, Food-Blogs und die zunehmende Bedeutung vegetarischer Ernährung sind Ausdruck davon. Gleichzeitig steigt die Zahl der Menschen, bei denen der Herd kalt bleibt. Gastronomie-Betriebe müssen sich mit ihren Angeboten immer wieder den wechselnden Bedürfnissen der Gäste anpassen: In der Corona-Krise haben viele Restaurants Lieferdienste angeboten. So kam das Essen zu den Gästen, solange die Gäste nicht ins Restaurant kommen konnten.

2 Ausbildungsberufe des Gastgewerbes

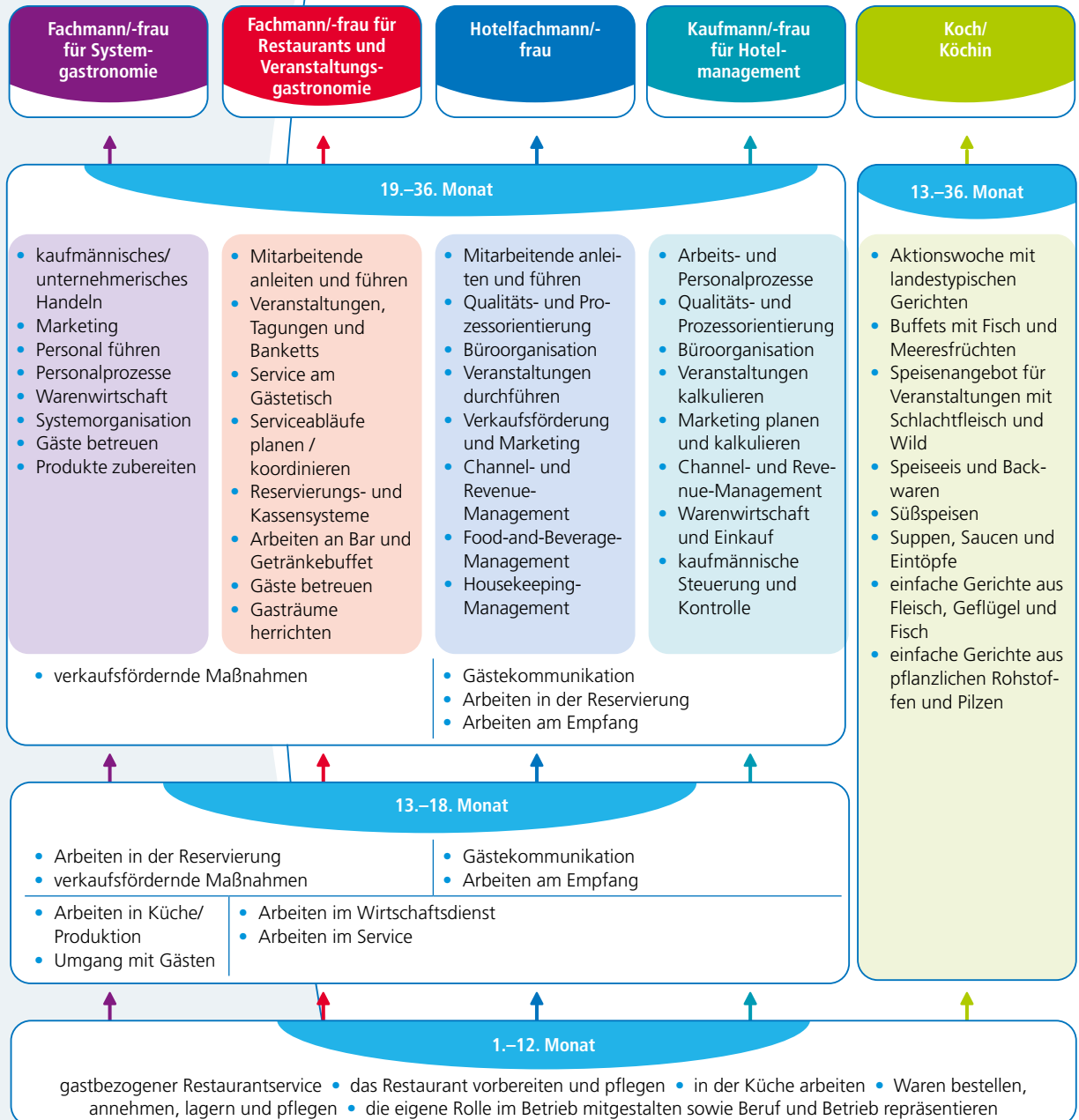


trade professions of the hotel and restaurant business



métiers (m) de formation professionnelle de l'industrie hôtelière

2.1 Dreijährige Ausbildungsberufe



Fachmann/-frau
für System-
gastronomieFachmann/-frau für
Restaurants und
Veranstaltungs-
gastronomieHotelfachmann/-
frauKaufmann/-frau
für Hotel-
managementKoch/
Köchin**Zusatzqualifikation**

Bar und Wein: Arbeiten an der Bar, Longdrinks, Cocktails, Spirituosen sowie Wein

Zusatzqualifikationvegetarische und
vegane Küche

Diese Zusatzqualifikationen sind ausschließlich im Ausbildungsbetrieb zu vermitteln. Sie sind nicht explizit Bestandteil des Berufsschulunterrichts.

Für Menschen mit 2 nachgewiesenen Lernbehinderungen gibt es den dreijährigen Ausbildungsberuf **Fachpraktiker/-in Küche**.

Fachpraktiker/-in
Küche

LF 1

2.2 Zweijährige Ausbildungsberufe

Die Ausbildung der **Fachkräfte** läuft wie folgt ab:

Ausbildungsberuf	Ausbildungsinhalte 1.–12. Monat	Ausbildungsinhalte 13.–24. Monat	
Fachkraft Küche	- die eigene Rolle im Betrieb mitgestalten sowie Beruf und Betrieb repräsentieren - Waren bestellen, annehmen, lagern und pflegen - In der Küche arbeiten - das Restaurant vorbereiten und pflegen - gastbezogener Restaurantservice	Zwischenprüfung - Suppen, Saucen und Eintöpfe - einfache Gerichte aus Fleisch, Geflügel und Fisch - einfache Gerichte aus pflanzlichen Rohstoffen - Süßspeisen	Abschlussprüfung - Arbeiten in Küche/Produktion - Arbeiten im Service - Umgang mit Gästen - Arbeiten im Wirtschaftsdienst - verkaufsfördernde Maßnahmen - Gäste betreuen
Fachkraft Gastronomie mit dem Schwerpunkt Restaurantservice			
Fachkraft Gastronomie mit dem Schwerpunkt Systemgastronomie			
			- Arbeiten an der Bar und am Getränkebuffet - Gasträume herrichten - Systemorganisation - Produkte zubereiten

- Die Ausbildungsinhalte 1.–12. Monat sind für alle zweijährigen und auch die dreijährigen Berufe gleich.
- „Stufenausbildung“: Fachkräfte, die nach ihrer Abschlussprüfung einen entsprechenden dreijährigen Ausbildungsberuf als Ziel haben, bekommen ihre erste Ausbildung angerechnet.

Beispiel: Sie haben die Ausbildung als Fachkraft Küche erfolgreich abgeschlossen. Mit einem weiteren Jahr Berufsausbildung (neues Ausbildungsverhältnis) können Sie die Abschlussprüfung als Koch/Köchin ablegen. Umgekehrt gilt für eine dreijährige Ausbildung: Wer die Abschlussprüfung Teil 2 nicht besteht, kann einen

Antrag auf Anrechnung stellen. Hatte er/sie in der Abschlussprüfung 1 mindestens ausreichende Leistungen, erhält er/sie den Abschluss für die zweijährige Ausbildung als Fachkraft. Entsprechend gilt das auch für Fachkräfte Gastronomie und die dreijährigen Restaurant- und Hotelberufe.

3 Ausbildung in Schule und Betrieb

🇬🇧 apprenticeship in school and business

🇫🇷 formation (w) en l'école et en l'entreprise



Ausbildung

- Sie haben Geschmack und Geschick, sind kreativ?
- Sie sind ein verlässlicher und hilfsbereiter Teamplayer?
- Sie achten auf Ihren Körper, sind fit und belastbar?
- Sie sind geistig wie körperlich schnell und beweglich?

Dann werden Sie doch unser/-e neue/-r Kollege/-in!

Lebenslanges Lernen: Ihr in Schule und Betrieb erworbenes Wissen ist das Fundament für Ihre berufliche Tätigkeit. Nach Abschluss der Ausbildung haben Sie einen ersten Eindruck davon, was es heißt, in der Gastronomie zu arbeiten. Das eigentliche Lernen geht nun erst richtig los – und es hört ein Leben lang nicht auf: So wie sich die Arbeitswelt um Sie herum verändert, müssen auch Sie sich immer wieder neues Wissen aneignen und neue Fertigkeiten erwerben, also Ihre Kompetenzen verändern und anpassen.

Für jedes Ausbildungsverhältnis ist vor Beginn der Ausbildung ein **Ausbildungsvertrag** zu schließen. In diesem sind wesentliche Inhalte für die Berufsausbildung festgehalten. Rechte und Pflichten für beide Vertragspartner sind im **Berufsbildungsgesetz (BBiG)** beschrieben.

3.1 Anforderungen des Gastgewerbes

🇬🇧 requirements of hotel and restaurant industry

🇫🇷 demandes (w) de secteur de l'hôtellerie et de la restauration

Wer in der Gastronomie arbeitet, hat einen vielfältigen Beruf gewählt. Ihre Aufgaben ändern sich von Tag zu Tag. Mit den Ansprüchen der Gäste ändert sich Ihr Berufsbild mit der Zeit. Vor der Aufnahme einer Berufsausbildung sollte sich jeder informieren, welche Anforderungen der Beruf an ihn stellt. Diese Anforderungen sollten mit den eigenen Stärken und Schwächen offen verglichen werden. Die **Berufsausbildung** im Gastgewerbe bietet die Chance, sich vielfältig weiterzuentwickeln (siehe auch Seite 18 „Sich im Beruf entwickeln“).

Die Betriebe des Gastgewerbes sind verschieden – die Bedingungen in den Ausbildungsbetrieben entsprechend auch. Um eine einheitliche Ausbildung zu gewährleisten, ist die Berufsausbildung rechtlich verbindlich geregelt.

3.2 Duale Ausbildung

🇬🇧 dual apprenticeship

🇫🇷 formation (w) en alternance

Nach vielen Jahren (theoretischer) Schulbildung wünschen sich viele junge Menschen, etwas Praktisches zu tun. Im Rahmen einer Berufsausbildung können Sie beides verbinden. Berufsausbildung läuft in den meisten Ausbildungsberufen in Deutschland im **dualen System** ab: Sie lernen an zwei Orten – im **Ausbildungsbetrieb** und in der **Berufsschule**. Mit dem Berufsschulabschluss können sie bei entsprechenden Leistungen zusätzlich einen höherwertigen Schulabschluss erwerben.

3.3 Rechtlicher Rahmen der Ausbildung

🇬🇧 statutory framework of apprenticeship

🇫🇷 conditions (m) juridique de formation professionnelle

Rechtliche Grundlage für die Ausbildung im Gastgewerbe sind die Verordnungen über die **Berufsausbildung im Gastgewerbe**. Darin sind die Ausbildungsberufe festgelegt und deren Ausbildungsinhalte (Berufsbilder) beschrieben.

3.4 Ablauf der Ausbildung

 process of apprenticeship  bout (m) de formation professionnelle

Ausbildungsinhalte

Wie eine Ausbildung im Gastgewerbe abläuft, ist bundesweit einheitlich geregelt. Für beide Lernorte – Ausbildungsbetrieb und Berufsschule – gibt es daher konkrete Vorgaben, was im Laufe der Ausbildung zu vermitteln ist.

Der Unterricht in der Berufsschule orientiert sich am **Rahmenlehrplan** für Ihren Beruf. Der Ausbildungsbetrieb muss Sie für die Berufsschule freistellen (Berufsschulpflicht). Grundlage für die betriebliche Ausbildung ist der **Ausbildungsrahmenplan**. Weil die Ausbildungsbedingungen von Betrieb zu Betrieb unterschiedlich sein können, ist mit Beginn der Ausbildung ein **betrieblicher Ausbildungsplan** festzulegen und

dem Auszubildenden zusammen mit dem unterschriebenen Vertrag auszuhändigen! Im Ausbildungsplan steht, welche Inhalte Ihnen Ihr Ausbilder wann und in welchem Umfang vermitteln wird. Kann ein Betrieb Teile des Ausbildungsrahmenplans nicht selbst vermitteln, so kann eine Ausbildung zeitweise in einem anderen Betrieb stattfinden, oder mehrere Betriebe schließen sich zu einem **Ausbildungsverbund** zusammen.

Zur konkreten Umsetzung des Ausbildungsrahmenplans bietet die IHK durch Publikationen Hilfestellungen an.

LF 1

Prüfungen

Im Rahmen der Ausbildung finden zwei Prüfungen statt. In der ersten Prüfung wird ein Zwischenstand ermittelt. Die Auszubildenden erhalten so eine Rückmeldung, ob ihre Leistungen dem Ausbildungsstand entsprechen. Hierzu dient auch ein Fachgespräch in der Prüfung. Über den Inhalt sollten sich Auszubildende unbedingt Notizen machen und wenn nötig bei den Prüfenden konkret nachfragen, wenn etwas unklar ist.



Details zu den Prüfungen finden Sie auf unseren Webseiten.

Zweijährige Berufsausbildung

Die **Zwischenprüfung** findet im zweiten Ausbildungsjahr statt.

Die **Abschlussprüfung** findet am Ende der zweijährigen Ausbildung statt und besteht aus schriftlichen und praktischen Prüfungsteilen.

Der erste Teil der *Abschlussprüfung* der Fachkraft Küche entspricht der Abschlussprüfung Teil 1 der Ausbildung Koch/Köchin (*siehe rechts*).

Dreijährige Berufsausbildung

Die (gestreckte) **Abschlussprüfung** ist in zwei Teile aufgeteilt:

Die *Abschlussprüfung Teil 1* findet im zweiten Ausbildungsjahr statt: Es werden Inhalte aus den ersten 18 Monaten der praktischen und theoretischen Ausbildung geprüft.

Die *Abschlussprüfung Teil 2* findet am Ende der dreijährigen Ausbildung statt und besteht aus vier Teilen.

In der betrieblichen Ausbildung können Zusatzqualifikationen erworben werden (*siehe auch Seite 15*).

Wer z. B. die Abschlussprüfung **Koch/Köchin** gesamt **nicht besteht**, kann bei entsprechenden Leistungen einen Antrag stellen, dass die Prüfung als erfolgreiche Fachkraft-Ausbildung anerkannt wird.

Wer bereits die Ausbildung als **Fachkraft Küche** bestanden hat, kann im Anschluss die Ausbildung als Koch/Köchin durchlaufen. Die Abschlussprüfung als Fachkraft kann als Abschlussprüfung Teil 1 der Köcheausbildung angerechnet werden.



4

Sich im Beruf entwickeln

 professional career  formation (w) professionelle continue



Informationen zum Umgang mit Stress finden Sie auch auf unseren Internetseiten.



Nutzen Sie Präventionsangebote der Berufs-Genossenschaft BGN.



4.1 Berufliche Herausforderungen

Wer in der Gastronomie arbeitet, hat einen spannenden und abwechslungsreichen Arbeitsplatz – und steht täglich vor neuen Herausforderungen: Gastronomie ist eine Team-Leistung!

- Unter Zeitdruck und Hitze zu arbeiten, kann stressig und anstrengend sein.
- Das Arbeiten in der Gastronomie kann über die Jahre den Körper überlasten. Steuern Sie von Anfang an durch Sport und Entspannung gegen!

Die Zusammenarbeit im Team kann entlasten oder belasten – zumal sich niemand seine Kolleginnen und Kollegen aussucht (Arbeiten im Team *siehe Seite 31*). Dauernder Stress schädigt Körper und Seele. Wer Stress nicht richtig abbaut, entwickelt häufiger Suchtverhalten (Nikotin, Alkohol, Spiele u. a.). Betriebe müssen die Gesundheit der Mitarbeitenden im Blick behalten:

- **Gesundheitsmanagement:**
Gesunde Arbeitnehmer sind weniger krank, oft motivierter und fühlen sich im Unternehmen wohler. Das hat auch Vorteile für den Arbeitgeber (*siehe auch Nachhaltiges Handeln Seite 202*). Arbeitgeber können die Gesundheit fördern durch Maßnahmen zu Fitness, Entspannung, Stressabbau oder auch gesunder Ernährung.
- **Eingliederungsmanagement:**
Wer länger krank war, hat oft Probleme, wieder in den Job zu starten. Waren Sie länger als 6 Wochen in 12 Monaten krank (wiederholt oder an einem Stück), können Sie eine betriebliche Eingliederung verlangen. Maßnahmen sind u. a. technische Hilfsmittel (z. B. Polierarbeiten im Sitzen), Anpassung der Arbeitszeit (Schichtdienst statt Teildienst) oder Arbeit in einem Bereich, der nicht so belastend ist (Wäschepflege statt Zimmerreinigung). Diese Maßnahmen sind vorher im Gespräch und schriftlich zu klären. Sie sollen Ihre Gesundheit fördern und so verhindern, dass Sie schnell wieder krank werden. Das ist auch gut für den Arbeitgeber.

Der Fachkräfte-Mangel verändert den Arbeits-Alltag: Gibt es weniger ausgebildete Fachkräfte, werden mehr Aushilfen in der Gastronomie arbeiten. Gelernte Fachkräfte müssen nun Arbeiten an Aushilfen übergeben und diese anleiten.

Veränderte Ansprüche der Gäste: Immer mehr Menschen erkennen den Wert hochwertiger Lebensmittel und Speisen – sie erkennen Lebensmittel als Teil einer gesunden Lebensweise (*siehe auch Seite 13 „Von Funktionalisten bis Foodies“*). Das führt zu höheren Ansprüchen an die Speisen, z. B. dem Wunsch nach mehr vegetarischen und veganen Speisen – möglichst saisonal und regional. Das verändert das Arbeiten.

Viele Fachkräfte arbeiten schon wenige Jahre nach der Ausbildung nicht mehr in der Gastronomie. Die Gründe dafür sind vielfältig: ungünstige Arbeitszeiten, Einflüsse auf Vereinbarkeit von Beruf und Familie oder Freund-

schaften sind nur einige Gründe. Die Ausbildung muss deshalb auch hierauf vorbereiten. So werden neben Inhalten für den konkreten Ausbildungsberuf auch allgemeine Bildungsinhalte vermittelt.

4.2 Fortbildung und Weiterbildung

Wir arbeiten von der Ausbildung bis zur Rente. In dieser Zeit verändert sich unser Leben und auch das Arbeitsleben. Um damit Schritt zu halten, müssen wir uns anpassen. Das bedeutet lebenslanges Lernen.

Fortbildung

Wer 2–3 Jahre in der Gastronomie ausgebildet wurde, hat einen Einblick in die verschiedenen Arbeitsbereiche erhalten. Um in einem Bereich besser zu werden, müssen Sie Erfahrungen sammeln. Dazu hilft **Spezialisierung**: Meist suchen sich ausgebildete Kräfte einen Teilbereich ihrer Arbeit aus und vertiefen dort ihre Kenntnisse. Eine Köchin spezialisiert sich z. B. als Entremetier, ein Hotelfachmann als Rezeptionist. Dieses „Training on the Job“ reicht oft nicht, um fit zu werden für aktuelle Trends wie z. B. alkoholfreie Getränkeempfehlungen. Zu solchen Themen werden kurze Fortbildungen angeboten. Andere Fortbildungen können Tage bis Monate dauern, z. B. Hausdamen-Seminar, Sommelier-Lehrgang oder Barmixer-Schulung.

Lehrgänge bieten die Möglichkeit, sich über mehrere Monate zum **Meister/zur Meisterin** im Gastgewerbe fortzubilden. Dieser Titel ist oft Voraussetzung für anspruchsvolle Arbeiten im Gastgewerbe, etwa die Restaurantleitung oder die Leitung der Bankettabteilung. Hierfür benötigen Sie meist zusätzlich die Ausbildungs-Eignung. Diese erwerben Sie über Lehrgänge, die mit einer Prüfung abschließen.



Weiterbildung

Nach einigen Jahren Gastronomiearbeit möchten viele innerhalb der Gastronomie etwas anderes machen. Für Führungsaufgaben sind oft rechtliche, kaufmännische und wirtschaftliche Kenntnisse notwendig. Diese Fähigkeiten lassen sich durch die Weiterbildung zum **staatlich geprüften Hotelbetriebswirt** oder zum **Fachwirt im Gastgewerbe** erwerben. Mit erfolgreichem Abschluss qualifizieren Sie sich für Aufgaben im Management. Der Abschluss wird teils mit dem Bachelor-Abschluss gleichgesetzt. Solche Studiengänge kosten Geld und sind in Vollzeit möglich – aber auch berufsbegleitend in Teilzeit. Der Staat unterstützt Fort- und Weiterbildung, z. B. mit dem Meister-BAföG und mit Mitteln aufgrund des Arbeitsförderungsgesetzes.

● **Fortbildung** heißt, sich im erlernten Beruf fortzubilden. **Weiterbildung** heißt, sich in einem weiteren Beruf zu bilden, den man nicht gelernt hat.

4.3 Gastgewerbe international

Das Gastgewerbe ist international. Küchen, Restaurants und Hotels gibt es auf der ganzen Welt. Das bietet die Chance, schon während der Ausbildung andere Länder und Kulturen, andere Betriebe, deren Organisation und Gästegruppen kennenzulernen.

Die Grundlage hierfür ist das Erlernen von Fremdsprachen. Für Auslandsaufenthalte während der Ausbildung gibt es Förderprogramme.



Informationen zum KMK-Fremdsprachenzertifikat in der beruflichen Bildung:
www.kmk.org/themen/berufliche-schulen/duale-berufsausbildung/kmk-fremdsprachenzertifikat.html

Referenzrahmen/Raster zur Selbstbeurteilung des Sprachniveaus



Informationen zu Auslandspraktika:
www.berufsbildung-ohne-grenzen.de
<https://youtu.be/lpYYu8WE-5gY>

Fremdsprachen

Um Fremdsprachenkenntnisse vergleichbar zu machen, gibt es den „Gemeinsamen europäischen Referenzrahmen für Sprachen (GER)“. Dort werden die notwendigen Kenntnisse für sechs unterschiedliche Schwierigkeitsstufen (A 1 = Anfänger, bis C 2 = fast wie Muttersprache) beschrieben. Diese werden europaweit unterrichtet, nach einer Abschlussprüfung erhält man ein Fremdsprachenzertifikat.

In Deutschland hat die Kultusministerkonferenz (KMK) ein „KMK-Fremdsprachenzertifikat in der beruflichen Bildung“ geschaffen.

- Schulen können zusätzlich zum normalen Unterricht Vorbereitungskurse und Prüfungen für das KMK-Fremdsprachenzertifikat anbieten.
- Die Teilnahme ist freiwillig.
- Die Angebote gelten für bestimmte Sprachen, z. B. Englisch oder Französisch, und ein bestimmtes Sprachniveau, z. B. A 2 oder B 1.
- Die jeweilige Fremdsprache wird berufsbezogen unterrichtet, mit Beispielen und fremdsprachlichen Begriffen aus dem Berufsalltag.
- Das Zertifikat ist bekannt und anerkannt; es eröffnet nicht nur gute Möglichkeiten für Auslandsaufenthalte, sondern ist auch für die Zulassung an Fachhochschulen und Universitäten geeignet.

Erasmus + Berufliche Bildung

Ob als Koch/Köchin nach Malta, Auszubildende in Restaurants oder Hotels nach Frankreich oder Spanien – die Welt steht offen. Eins der bekanntesten Förderprogramme hierfür ist Erasmus+ von der Europäischen Union (EU). Wichtigste Voraussetzung ist, dass man sich in einer schulischen oder betrieblichen Ausbildung befindet. Lernaufenthalte ab zwei Wochen können gefördert werden. Wie viel Geld es als Unterstützung gibt, hängt vom Land, den Reisekosten und der Dauer des Lernaufenthalts ab. Informieren und bewerben kann man sich z. B. über die IHK und Handwerkskammer, meist auch über die Berufsschule. Die Berufsberatungen, z. B. die der Bundesagentur für Arbeit, sind weitere Ansprechpartner.

- **Land:** Auslandspraktika sind grundsätzlich in jedem Land der Welt möglich – im deutschsprachigen Ausland wie Österreich und Schweiz, in Europa oder z. B. in Entwicklungsländern.
- **Berufsschule:** Für die Zeit des Auslandsaufenthalts lässt man sich von der Berufsschule freistellen. Im Ausland wird keine Berufsschule besucht, man muss den versäumten Lernstoff nacharbeiten.
- **Berichtsheft:** Auch während des Auslandsaufenthalts muss das Berichtsheft weitergeführt, kontrolliert und unterschrieben werden.
- **Europass:** Über das kostenlose Online-Tool Europass (www.europa.eu/europass/de) regelt man Lernen und Arbeiten in Europa. Profil anlegen, Unterlagen hochladen, sich bewerben – aber auch mit dem integrierten Mobilitätsnachweis die Auslandsaufenthalte und erworbenen Sprachkenntnisse dokumentieren.
- **Versicherungen:** Ein Lernaufenthalt im Ausland ist Teil der Ausbildung und gilt als eine „Entsendung des Betriebes“. Der Schutz der deutschen Sozialversicherungen gilt grundsätzlich auch im europäischen Ausland. Ausbilder und Krankenkasse stellen Informationen und Formulare bereit.
- **Dauer:** Laut Berufsbildungsgesetz kann bis zu einem Viertel der regulären Ausbildungszeit im Ausland verbracht werden. Die meisten Lernaufenthalte dauern zwei bis sechs Wochen.
- **Finanzierung/Fördermittel:** Der Ausbildungsbetrieb zahlt die Ausbildungsvergütung während des Auslandsaufenthalts weiter. Für die Reise- und Unterbringungskosten wird Unterstützung beantragt, z. B. bei Erasmus+ oder einem der vielen weiteren Programme.