



PFANNEBERG

FACHWISSEN HOTEL • RESTAURANT • KÜCHE

DER JUNGE KOCH DIE JUNGE KÖCHIN

Frank Brandes
Heike Harten
Conrad Krödel
Marco Voll
Thomas Wolffgang

38. Auflage

Fachbuchverlag Pfanneberg GmbH & Co. KG
Düsseldorfer Str. 23
42781 Haan-Gruiten
Bestell-Nr.: 04038

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

38. Auflage 2022, korrigierter Nachdruck 2023

Druck 5 4 3 2

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

ISBN 978-3-8057-0838-8

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 © Teubner Foodfoto, Berlin
Layout und Satz: tiff.any GmbH, 10999 Berlin
Druck: Himmer GmbH, 86167 Augsburg

Vorwort

Neu geordnete Ausbildungsberufe im Gastgewerbe: Neue Lehrpläne – neue Bücher – neue Konzepte

Die gastgewerblichen Berufe sind 2022 nach über 20 Jahren neu geordnet worden. 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.

Der neue Lehrplan für die Ausbildung zum Koch/zur Köchin hatte uns zuerst einige Rätsel aufgegeben. Wir lernten ihn aber schätzen und konnten, seinem roten Faden folgend, unser Standardwerk **Der junge Koch/Die junge Köchin** nach den Lernfeldern des Lehrplans gliedern.

Die vielen neuen, modernen und wichtigen Themen des Lehrplans haben wir ausführlich ins Buch integriert. Die vorliegende 38. Auflage ist deutlich **umfangreicher** geworden. Niemand konnte Erfahrungen sammeln, wie der Lehrplan sinnvoll im Unterricht umgesetzt werden sollte. Mit **Der junge Koch/Die junge Köchin** haben Lehrkräfte die Möglichkeit, selbst Schwerpunkte zu entwickeln und den Lehrplan lebendig werden zu lassen.

Der neue 2-jährige Ausbildungsberuf „**Fachkraft Küche**“ soll parallel zu den ersten beiden Jahren bei Köchen/Köchinnen verlaufen – im Unterricht und auch bei der Prüfung (Abschluss **Fachkraft** identisch mit GAP 1 Koch/Köchin).

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

Was ist das Besondere, was ist neu am „Jungen Koch“?

- **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
- **Verbesserte 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

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

Der junge Koch/Die junge Köchin ist auch als digitales Buch für unser virtuelles Bücherregal EUROPATHEK erhältlich

bringen. Sicherlich sind uns dabei Fehler unterlaufen oder Einschätzungen sind vielleicht nicht mehrheitsfähig.

Unser „Kummerkasten“: Wir freuen uns über jede Anregung, jedes Feedback, jede Kritik – helfen Sie dadurch, die Ausbildung im Gastgewerbe auch mit **Der junge Koch/Die junge Köchin** zu einem positiven Grundstein fürs Berufsleben zu machen.

Viel Erfolg beim Einsatz des Buches und der digitalen Materialien!

Herbst 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.

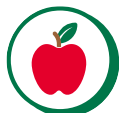
② Unsere neuen Hinweis-Icons zeigen auf wichtige Themen:



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	Apfelficksaft
50	Getreidepops*
80	Saaten
80	Trockenfrüchte ohne Schwefel, fein geschnitten
1	Salz
1	Zimt, Kardamom, Anis
0,25	Vanilleschote

622,25 Müsli-Masse

Inhaltsverzeichnis

Vorwort	3
Inhaltsverzeichnis	5

LF 1: MEIN BERUF – MEIN BETRIEB

BERUF UND BETRIEB IM GASTGEWERBE

1 Gast und Gastgewerbe	13
2 Ausbildungsberufe des Gastgewerbes	14
2.1 Dreijährige Ausbildungsberufe	14
2.2 Zweijährige Ausbildungsberufe	15
3 Ausbildung in Schule und Betrieb	16
3.1 Anforderungen des Gastgewerbes	16
3.2 Duale Ausbildung	16
3.3 Rechtlicher Rahmen der Ausbildung	16
3.4 Ablauf der Ausbildung	17
4 Sich im Beruf entwickeln ..	18
4.1 Berufliche Herausforderungen	18
4.2 Fortbildung und Weiterbildung	19
4.3 Gastgewerbe international ..	19
4.4 Netzwerke des Gastgewerbes	21
4.5 Wettbewerbe des Gastgewerbes	22
4.6 Auszeichnungen im Gastgewerbe	23
5 Die eigene Rolle im Betrieb	24
5.1 Die Persönlichkeit der Auszubildenden steht im Mittelpunkt	24
5.2 Leitbilder in der betrieblichen Ausbildung	26
5.3 Persönlichkeitsmodelle erleichtern die Einschätzung ..	27
5.4 Sich selbst und andere leiten ..	29
6 Die eigene Rolle im Team ..	31
6.1 Kommunizieren im Team ..	31
6.2 Feedback im Team	32
6.3 Bevorzugte Kommunikationswege	33
6.4 Kommunikationsstörungen ..	33

7 Teamgeist und Teamarbeit fördern	35
7.1 Welche Zutaten braucht ein gutes Team?	35
7.2 Team-Routine entwickeln	36
7.3 Kulinarische Katastrophen gemeinsam stemmen	37
7.4 Gemeinsame Erlebnisse im Team schaffen Identifikation ..	38
7.5 Mitarbeitende individuell fördern	39
7.6 Mitarbeitende aktiv integrieren: Teamphasen	39
8 Kommunikationsformen erkunden	40
8.1 Non-verbale Kommunikation wahrnehmen	40
8.2 Miteinander sprechen – Fragetechniken	41
8.3 Einwände behandeln	42

GASTRONOMIEBETRIEBE: LEISTUNGSSPEKTRUM

1 Betriebsarten und Angebotsformen	44
1.1 À-la-carte	44
1.2 Bankett	45
1.3 Catering	45
1.4 Eventgastronomie	46
1.5 Gemeinschaftsverpflegung ..	46
1.6 Systemgastronomie	48
2 Berufsbilder des Gastgewerbes	49
3 Mein Arbeitsplatz Küche ..	50
4 Küchentypen	51
4.1 Einteilung der Küchentypen ..	51
4.2 Was ist in der Küche zu beachten?	53
4.3 Arbeitsablauf im À-la-carte-Geschäft	54
4.4 Arbeitsablauf Küche in der Gemeinschaftsverpflegung ..	55
5 Betrieb und Kunden	57
5.1 Absatzwege	57
5.2 Manufakturprodukte	58
6 Qualitäts-Management im Betrieb	59
6.1 Gasterorientiertes Qualitäts-Management	59
6.2 Gesundheits-Management ..	60

6.3 Hygiene-Management	60
6.4 Umwelt-Management	60
6.5 Leitbild	60

PRÄSENTATION IN SCHULE UND BETRIEB

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 Kurzbef-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

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

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 Vorbereitungs-techniken	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

LF 4: RESTAURANT VORBEREITEN UND PFLEGEN

RESTAURANT: RÄUME UND ATMOSPHERE 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

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 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 annoncieren 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 Schaumsaucen	647
6	Aufgeschlagene Saucen ...	648
6.1	Holländische Sauce/Béarnaise Sauce	649
6.2	Buttersauce	652
7	Kalte Saucen	654
7.1	Mayonnaise	654
7.2	Eigenständige kalte Saucen ..	656
7.3	Würzsaucen – Würzpasten – Dips	657
8	Merkmale und Anrichten von Saucen	660
9	Buttermischungen	661
9.1	Kalte Buttermischungen	661
9.2	Heiße 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	1.6	Backwaren	745	SÜSSSPEISEN HERSTELLEN		800	
5.1	Enten	710	1.7	Weitere Getreideerzeugnisse	748	1	Cremespeisen	800	
5.2	Gänse	711	1.8	Verarbeitung von Getreide in der Küche	748	1.1	Gestalten der Konsistenz – Geliermittel, Bindemittel und Emulgatoren	800	
6	Zubereitung (dunkles Hausgeflügel)	712	1.9	Pseudo-Getreide und deren Verwendung	751	1.2	Einfache Cremes mit Schlagsahne	804	
7	Weitere Geflügelarten	714	1.10	Ölsaaten und weitere Körner	752	1.3	Cremes mit Eier- und Gelatinebindung	806	
			2	Pilze	753	1.4	Cremes mit Eierbindung	811	
			2.1	Einteilung	754	1.5	Cremes mit Stärkebindung	813	
			2.2	Pilzernte und Ankauf	754	2	Pfannkuchen	814	
			2.3	Angebot	755	3	Omelett – Auflaufomelett	815	
			2.4	Pilze vorbereiten	759	4	Puddinge	816	
			2.5	Pilze zubereiten	760	5	Aufläufe/Soufflés	818	
			2.6	Haltbarmachung von Pilzen	762	6	Flammeris	819	
			2.7	Pilze als Convenience-Produkt	762	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	
						LF 11: SPEISEEIS, BACKWAREN, DESSERTS			
						SPEISEEIS UND BACKWAREN ALS DESSERTS			835
						1	Speiseeis/Eisspeisen	835	
						1.1	Speiseeisbezeichnungen	835	
						1.2	Hygiene	836	
						1.3	Eisherstellung	836	
						1.4	Eisgetränke	841	
						2	Gebäcke: Grundlagen Teige und Massen	842	
						2.1	Das Prinzip von Teigen und Massen	843	
						2.2	Lockerung von Teigen und Massen	843	
						2.3	Grundtechniken bei Teigen	843	
						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	Fruchtige 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	
						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	

2 Weichtiere und Algen	988	3 Canapés	1030	4.7 Den Erfolg von Veranstaltungen und anderen Anlässen betriebswirtschaftlich auswerten	1079
2.1 Muscheln	988	4 Fingerfood	1031		
2.2 Mies- oder Pfahlmuschel	989	5 Gefüllte Eier	1032	AKTIONSWOCHEN VERKAUFEN UND AUSWERTEN	1082
2.3 Sankt-Jakobs-Muschel	990	6 Cocktails und Salate	1033	1 Menschen im Team	1082
2.4 Weitere Muschelarten	992	7 Sushi	1035	2 Instrumente der Verkaufsförderung	1083
2.5 Austern	992	8 Niedertemperaturgaren/ Sous-Vide-Garen von Fisch ..	1036	2.1 Das Flaggschiff in der Verkaufsförderung: AIDA	1083
2.6 Tintenfische	995	9 Präsentieren am Buffet ...	1038	2.2 Aktionswochen im Tages- und Wochenverlauf	1084
2.7 Schnecken	996	9.1 Anrichten und Gestalten von Buffetplatten	1038	2.3 Wirksamkeit analoger und digitaler Werbemittel im Vergleich	1084
2.8 Algen	997	9.2 Gestaltung von Platten	1039	2.4 Verkaufsfördernde Aspekte von Angebotskarten	1087
3 Kaviar	998	9.3 Aufbau der Buffet-Tafel	1040	2.5 Grafische Möglichkeiten zur Gestaltung von Angebotskarten	1088
				2.6 Aspekte für die Gestaltung digitaler Aktions- und Speisekarten	1089
BUFFETS PLANEN UND ORGANISIEREN	999			2.7 Wirkung digitaler und analoger Angebotskarten im Vergleich	1089
1 Die Buffet-Tafel	999	LF 14: AKTIONSWOCHE ORGANISIEREN UND BEURTEILEN		3 Auswertung einer Aktion ..	1090
1.1 Platzieren der Speisen auf dem Buffet	999	LANDESTYPISCHE GERICHTE: AKTIONSWOCHE	1041	3.1 Gründe für den Aufwand einer Auswertung	1090
1.2 Buffet-Service planen	1001	1 Aktionswochen organisieren	1041	3.2 Analoge und digitale Feedback-Instrumente: Vorteile für Gastronomen im Vergleich ..	1090
2 Buffet organisieren	1002	1.1 Beispiele für Aktionen in der Gastronomie	1041	3.3 Ein Dankeschön für die aufgewendete Zeit des Gastes ..	1091
2.1 Planung im Service	1002	1.2 Planung einer Aktion	1041	4 Marketing mit dem Schwerpunkt vegane Aktionen	1091
2.2 Planung in der Küche	1004	1.3 Ziele einer Aktion	1041	4.1 Verkaufsfördernde Aspekte ..	1091
2.3 Organisation in der Küche: Listen führen und auswerten ..	1006	1.4 Landestypische Gerichte planen	1042	4.2 Vegane Aktionen nach thematischen Schwerpunkten anbieten	1092
3 Darbietungs- und Zubereitungsformen am Buffet ...	1009	2 Deutsche Küche und regionale Produkte	1043		
3.1 Fisch, Krusten-, Schalen- und Weichtiere auf dem Buffet heiß halten	1010	2.1 Einflüsse auf die deutsche Küche	1043	SACHWORTVERZEICHNIS	1094
3.2 Fisch, Krusten-, Schalen- und Weichtiere auf dem Buffet kalt halten	1011	2.2 Regionale Produkte	1044	BILDQUELLEN	1147
3.3 Einfluss der Jahreszeit und Regionalität auf Buffets	1012	2.3 Regionale Küche – Bundesländer und ihre Speisen	1045		
3.4 Krustentiere/Weichtiere	1012	3 Internationale Küche	1051		
3.5 Buffet: Tipps für die Durchführung	1013	3.1 Afrikanische Küche	1053		
3.6 Buffet-Komponenten	1014	3.2 Amerikanische Küche	1054		
3.7 Passende Beilagen, Saucen und mehr zu Fischgerichten ..	1016	3.3 Europäische Küche	1056		
PROJEKTAUFGABE	1017	3.4 Asiatische Küche	1066		
Buffets mit Fisch und Meeresfrüchten herstellen ...	1017	4 Von der Planung bis zur betriebswirtschaftlichen Auswertung	1068		
SPEISEN ZUBEREITEN UND PRÄSENTIEREN	1018	4.1 Grundlagen Küchenplanung ..	1068		
1 Einfache kalte Platten und Speisen	1018	4.2 Den Wareneinsatz planen ..	1070		
1.1 Vorbereitende Arbeiten	1018	4.3 Bestellungen planen und ausführen	1071		
1.2 Farcen und Gelees	1019	4.4 Den Personaleinsatz planen ..	1072		
2 Fisch fürs Buffet	1023	4.5 Den Verkaufspreis ermitteln ..	1073		
2.1 Räuchern von Fisch	1023	4.6 Den Erfolg einzelner Gerichte betriebswirtschaftlich auswerten	1077		
2.2 Beizen von Fisch	1024				
2.3 Marinieren von Fisch	1025				

Beruf und Betrieb im Gastgewerbe

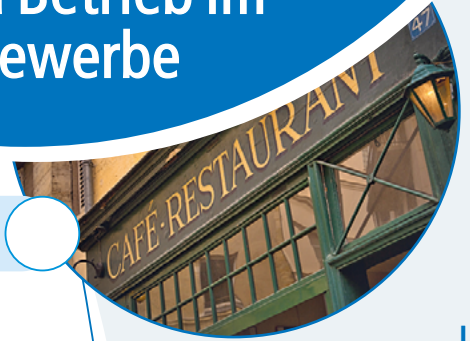
1 Gast und Gastgewerbe



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

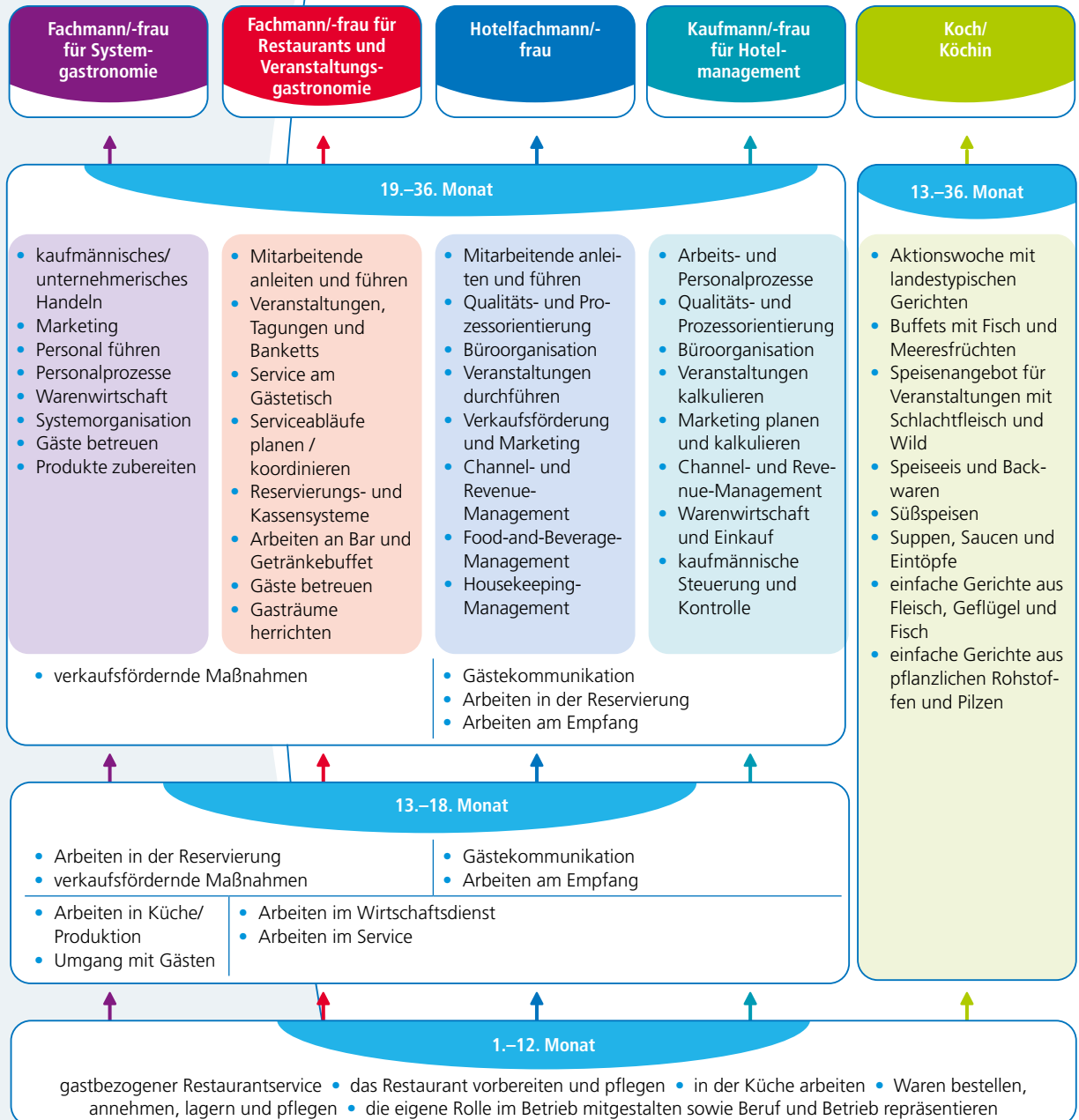


trade professions of the hotel and restaurant business



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

2.1 Dreijährige Ausbildungsberufe



Fachmann/-frau
für System-
gastronomie

Fachmann/-frau für
Restaurants und
Veranstaltungs-
gastronomie

Hotelfachmann/-
frau

Kaufmann/-frau
für Hotel-
management

Koch/
Köchin

Zusatzqualifikation

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

Zusatzqualifikation

vegetarische 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	
Fachkraft Gastronomie mit dem Schwerpunkt Restaurantservice			- Arbeiten in Küche/Produktion - Arbeiten im Service - Umgang mit Gästen - Arbeiten im Wirtschaftsdienst - verkaufsfördernde Maßnahmen - Gäste betreuen	- Arbeiten an der Bar und am Getränkebuffet - Gasträume herrichten
Fachkraft Gastronomie mit dem Schwerpunkt Systemgastronomie				- Systemorganisation - Produkte zubereiten
			Abschlussprüfung	

- 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 ausgelernte 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.