

Inhaltsverzeichnis

<b>Meine Rolle im Betrieb</b>	<b>LF 1</b>	9	3.2	Körperhaltung	63
<b>Betriebsorganisation</b>		10	3.3	Schwere Lasten richtig heben	64
1	Hotellerie	11	4	Nachhaltigkeit	64
1.1	Betriebe der Hotellerie	11			
1.2	Organisation von Hotels	12	<b>Waren bestellen, annehmen, lagern und pflegen</b>	<b>LF 2</b>	67
2	Individualgastronomie	15	<b>Bestellung und Kaufvertrag</b>		68
3	Systemgastronomie	16	1	Ermittlung des Warenbedarfes	69
3.1	Organisation von Systemgastronomiebetrieben	17	1.1	Voraussetzungen für einen wirtschaftlichen Einkauf	69
3.2	Betriebe der Systemgastronomie	18	1.2	Festlegen der Warenmenge	70
<b>Berufe im Gastgewerbe</b>		20	1.3	Anfragen und Angebote einholen	72
1	Mitarbeiter/innen in der Beherbergung	21	1.4	Angebotsvergleich	74
1.1	Mitarbeiter/innen im Frontoffice	21	2	Bestellung	76
1.2	Mitarbeiter/innen der Halle	22	3	Kaufvertrag	77
1.3	Mitarbeiter/innen im Housekeeping	23	3.1	Rechtliche Voraussetzungen für Kaufverträge	77
2	Mitarbeiter/innen im Verpflegungsbereich	24	3.2	Einen Kaufvertrag aufsetzen	78
2.1	Mitarbeiter/innen in der Küche	24	3.3	Wenn Kaufverträge nicht erfüllt werden	79
2.2	Mitarbeiter/innen im Service	27	<b>Warenannahme, Warenlagerung und Warenausgabe</b>		85
2.3	Mitarbeiter/innen im Einkauf und in der Lagerverwaltung	32	1	Warenannahme	86
3	Mitarbeiter/innen in der Verwaltung	32	2	Warenlagerung	88
<b>Kommunikation</b>		35	2.1	Lagerarten	88
1	Was ist Kommunikation?	36	2.2	Lagerung und Lagerpflege	90
2	Wie kommunizieren wir?	38	3	Warenausgabe	92
2.1	Die Vielseitigkeit einer Nachricht	39	4	Verwaltungstätigkeiten im Magazin	93
2.2	Was zu einer guten Kommunikation gehört	41	4.1	Verwaltung von Schriftstücken im Magazin	93
2.3	Fragen	42	4.2	Lagerkennzahlen	93
3	Der erste Eindruck zählt!	43	<b>In der Küche arbeiten</b>	<b>LF 3</b>	99
4	Richtige Umgangsformen	45	<b>Arbeitsplatz Küche</b>		100
5	Konflikte	46	1	Die Küche	101
5.1	Gründe für Konflikte	47	1.1	Küchenarten	101
5.2	Umgang mit Konflikten	48	1.2	Der Weg der Ware durch die Küche	102
<b>Ein guter und sicherer Arbeitsplatz</b>		52	2	Die Küchenausstattung	103
1	Sicherheit am Arbeitsplatz	53	2.1	Material von Küchengeschirr	103
1.1	Unfallverhütung	53	2.2	Gargeräte	104
1.2	Brandschutz	54	2.3	Küchenmaschinen und Küchengeräte	104
1.3	Erste Hilfe	56	2.4	Mobile Ausgabegeräte und Transportmittel	106
2	Hygiene	56	2.5	Küchengeschirr	107
2.1	Personalhygiene	57	2.6	Messer und andere Küchenwerkzeuge	108
2.2	Lebensmittel- und Produkthygiene	58	<b>Hygiene und Reinigungsarbeiten in der Küche</b>		111
2.3	Betriebshygiene	60	1	Hygiene in der Küche	112
3	Arbeitsplatz und Gesundheit	62	1.1	Personalhygiene	112
3.1	Ergonomie	62			

1.2	Produkthygiene	114	7.2	Mineralstoffe	178
1.3	Betriebshygiene	120	7.3	Umgang mit Vitaminen und Mineralstoffen	180
2	Reinigung und Desinfektion	121		<b>Speiseöle und Speisefette</b>	182
2.1	Wie läuft eine Reinigung ab?	121	1	Bedeutung für die Ernährung	183
2.2	Wie läuft eine Desinfektion ab?	122	2	Öle und Fette	183
2.3	Reinigungs- und Desinfektionspläne	122	2.1	Speiseöle	183
3	HACCP und Gute Hygienepaxis	124	2.2	Speisefette und Speisefettmischungen	184
3.1	HACCP	124	3	Einkauf und Lagerung	185
3.2	Gute Hygienepaxis (GHP)	126		<b>Eier und Eiprodukte</b>	186
	<b>Material- und Wareneinsatz</b>	132	1	Eier und Eiprodukte	187
1	Materialberechnung	133	1.1	Bedeutung für die Ernährung	187
1.1	Maße und Gewichte	133	1.2	Einkauf von Eiern	188
1.2	Gewichtstabelle für Portionsgrößen	134	1.3	Lagerung von Eiern	190
2	Ermittlung des Portionspreises	137	2	Eiergerichte	191
3	Rezept- und Menüberechnungen	138		<b>Gemüse und Kartoffeln</b>	193
	<b>Vorbereitungsarbeiten und Garmethoden</b>	141	1	Gemüse	194
1	Vorbereiten von Lebensmitteln	142	1.1	Bedeutung für die Ernährung	194
1.1	Allgemeine Vorbereitungsarbeiten	142	1.2	Einkauf von Gemüse	195
1.2	Schneidearten	143	1.3	Lagerung von Gemüse	195
2	Garmethoden	145	1.4	Gemüsearten	196
2.1	Klassische Garmethoden	145	2	Kartoffeln	202
2.2	Vollendende Garmethoden	149	2.1	Bedeutung für die Ernährung	202
2.3	Kombinierte Garmethoden	151	2.2	Einkauf von Kartoffeln	203
3	Konservierung von Lebensmitteln	152	2.3	Lagerung von Kartoffeln	203
	<b>Unsere Ernährung</b>	156	3	Pflanzliche Gerichte	204
1	Inhaltsstoffe der Nahrung	157	3.1	Salate	204
1.1	Bestandteile der Nahrung	157	3.2	Gemüsegerichte	207
1.2	Nährstoffe und ihre Aufgaben	158	3.3	Kartoffelgerichte	210
2	Energie- und Nährstoffbedarf	159		<b>Das Restaurant vorbereiten und pflegen</b>	217
2.1	Wozu benötigen wir Energie?	159		<b>Einrichtung und Ausstattung</b>	218
2.2	Wie deckt man den Energiebedarf optimal?	160	1	Tische und Stühle	219
3	Kohlenhydrate	162	2	Tisch- und Tafelwäsche	220
3.1	Bauplan	163	2.1	Die wichtigsten Wäschestücke in einem gastronomischen Betrieb	221
3.2	Bedeutung für den Körper	164	2.2	Wäschepflege und Wäschetausch	221
3.3	Bedeutung für die Küche	165	3	Geschirr, Besteck und Serviergegenstände	223
4	Fette	167	3.1	Geschirr	223
4.1	Bauplan	167	3.2	Bestecke und Spezialbestecke	224
4.2	Bedeutung für den Körper	168	4	Gläser	231
4.3	Bedeutung für die Küche	169		<b>Vor dem Service</b>	234
5	Eiweißstoffe (Proteine)	171	1	Tischdecken	235
5.1	Bauplan	171	1.1	Reinigen und Ausrichten der Tische	235
5.2	Bedeutung für den Körper	171	1.2	Auflegen der Tischwäsche	235
5.3	Bedeutung für die Küche	172	1.3	Eindecken der Platzteller	236
6	Wasser	173	1.4	Servietten brechen	237
6.1	Bedeutung für den Körper	173			
6.2	Bedeutung für die Küche	174			
7	Vitamine und Mineralstoffe	175			
7.1	Vitamine	175			

1.5	Auflegen der Gedecke	239	2.4	Tragen von Gläsern	277
1.6	Anordnung der Gläser	241	2.5	Handhabung von Vorlegern	278
1.7	Platzieren der Tischdekoration und der Menagen	243	3	Getränkesservice	279
1.8	Stühle zurückdrehen	243	3.1	Mise en place für den Getränkesservice	279
2	Eindecken und Servieren der Speisenfolge	243	3.2	Ablauf des Getränkesservices	279
3	Frühstück	245	4	Von der Reservierung bis zur Verabschiedung	280
3.1	Frühstücksgedecke	245	4.1	Reservierung (Tischbestellung)	280
3.2	Frühstücksbuffet	246	4.2	Begrüßung des Gastes	281
4	Arbeiten vor Servicebeginn	248	4.3	Platzierung des Gastes	282
4.1	Mise en place	248	4.4	Präsentation der Speisen- und Getränkekarten	282
4.2	Servicebesprechung (Servicemeeting, Briefing)	250	4.5	Verkaufsgespräch (Aktiver Verkauf)	283
<b>Gastbezogenen Service im Restaurant durchführen</b> <b>LF 5</b>		253	4.6	Aufnahme der Bestellung	285
<b>Umgang mit dem Gast</b>		254	4.7	Service von Speisen und Getränken	287
1	Unsere Gäste	255	4.8	Präsentieren und Kassieren der Rechnung	288
1.1	Gästebedürfnisse	255	4.9	Verabschiedung des Gastes	288
1.2	Zielgruppen	258	4.10	Richtiges Verhalten bei Beschwerden (Reklamationen)	289
1.3	Gästetypen	262	4.11	Verkaufsfördernde Maßnahmen	290
<b>Servicearten</b>		264	<b>Alkoholfreie Kalt- und Heißgetränke, Bier, Wein</b>		293
1	Selbstbedienung	265	1	Kaltgetränke	294
1.1	Counterservice	265	1.1	Wässer	294
1.2	Onlineservice	266	1.2	Frucht- und Gemüsegetränke	298
1.3	Freeline-Service	267	1.3	Erfrischungsgetränke	303
1.4	Free-flow-Service und Fresh-flow-Service	267	1.4	Milch und Milchmischgetränke	307
2	Vollservice (Service mit Bedienung)	269	2	Heißgetränke	310
<b>Grundlagen des Servierens</b>		270	2.1	Kaffee	310
1	Grundlegende Serviceregeln	271	2.2	Kakao	318
1.1	Allgemeine Serviceregeln	271	2.3	Tee	322
1.2	Reihenfolge beim Einsetzen	272	3	Bier	328
1.3	Service links oder rechts vom Gast	273	4	Wein	329
1.4	Ausheben	273	Küchenfachausdrücke		333
1.5	Abräumen der Tische	274	Stichwortverzeichnis		335
2	Grundlegende Tragetechniken	275	Rezeptverzeichnis		340
2.1	Tragen von Schlitten	275	Literaturverzeichnis		341
2.2	Tragen von Tellern	276	Bildnachweis		342
2.3	Tragen von Platten	277			