

Inhaltsverzeichnis

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

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		Speiseöle und Speisefette	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 Hygienepraxis	124	2.2	Speisefette und Speisefettmischungen	184
3.1	HACCP	124	3	Einkauf und Lagerung	185
3.2	Gute Hygienepraxis (GHP)	126			
	Material- und Wareneinsatz	132		Eier und Eiproducte	186
1	Materialberechnung	133	1	Eier und Eiproducte	187
1.1	Maße und Gewichte	133	1.1	Bedeutung für die Ernährung	187
1.2	Gewichtstabelle für Portionsgrößen	134	1.2	Einkauf von Eiern	188
2	Ermittlung des Portionspreises	137	1.3	Lagerung von Eiern	190
3	Rezept- und Menüberechnungen	138	2	Eiergerichte	191
	Vorbereitungsarbeiten und Garmethoden	141		Gemüse und Kartoffeln	193
1	Vorbereiten von Lebensmitteln	142	1	Gemüse	194
1.1	Allgemeine Vorbereitungsarbeiten	142	1.1	Bedeutung für die Ernährung	194
1.2	Schneidearten	143	1.2	Einkauf von Gemüse	195
2	Garmethoden	145	1.3	Lagerung von Gemüse	195
2.1	Klassische Garmethoden	145	1.4	Gemüsearten	196
2.2	Vollendende Garmethoden	149	2	Kartoffeln	202
2.3	Kombinierte Garmethoden	151	2.1	Bedeutung für die Ernährung	202
3	Konservierung von Lebensmitteln	152	2.2	Einkauf von Kartoffeln	203
			2.3	Lagerung von Kartoffeln	203
	Unsere Ernährung	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		Das Restaurant vorbereiten und pflegen LF 4	217
2.1	Wozu benötigen wir Energie?	159			
2.2	Wie deckt man den Energiebedarf optimal?	160			
3	Kohlenhydrate	162		Einrichtung und Ausstattung	218
3.1	Bauplan	163	1	Tische und Stühle	219
3.2	Bedeutung für den Körper	164	2	Tisch- und Tafelwäsche	220
3.3	Bedeutung für die Küche	165	2.1	Die wichtigsten Wäschestücke in einem gastronomischen Betrieb	221
4	Fette	167	2.2	Wäschepflege und Wäschetausch	221
4.1	Bauplan	167	3	Geschirr, Besteck und Serviergegenstände	223
4.2	Bedeutung für den Körper	168	3.1	Geschirr	223
4.3	Bedeutung für die Küche	169	3.2	Bestecke und Spezialbestecke	224
5	Eiweißstoffe (Proteine)	171	4	Gläser	231
5.1	Bauplan	171		Vor dem Service	234
5.2	Bedeutung für den Körper	171	1	Tischdecken	235
5.3	Bedeutung für die Küche	172	1.1	Reinigen und Ausrichten der Tische	235
6	Wasser	173	1.2	Auflegen der Tischwäsche	235
6.1	Bedeutung für den Körper	173	1.3	Eindecken der Platzteller	236
6.2	Bedeutung für die Küche	174	1.4	Servietten brechen	237
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	Getränkeservice	279
1.8	Stühle zurückdrehen	243	3.1	Mise en place für den Getränkeservice	279
2	Eindecken und Servieren der Speisenfolge	243	3.2	Ablauf des Getränkeservices	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
			4.6	Aufnahme der Bestellung	285
			4.7	Service von Speisen und Getränken	287
			4.8	Präsentieren und Kassieren der Rechnung	288
			4.9	Verabschiedung des Gastes	288
	Gastbezogenen Service im Restaurant durchführen LF 5	253	4.10	Richtiges Verhalten bei Beschwerden (Reklamationen)	289
			4.11	Verkaufsfördernde Maßnahmen	290
	Umgang mit dem Guest	254			
1	Unsere Gäste	255			
1.1	Gästebedürfnisse	255			
1.2	Zielgruppen	258		Alkoholfreie Kalt- und Heißgetränke, Bier, Wein	293
1.3	Gästetypen	262	1	Kaltgetränke	294
		264	1.1	Wässer	294
		265	1.2	Frucht- und Gemüsegetränke	298
		265	1.3	Erfrischungsgetränke	303
		266	1.4	Milch und Milchmischgetränke	307
		267	2	Heißgetränke	310
		267	2.1	Kaffee	310
		269	2.2	Kakao	318
		269	2.3	Tee	322
	Servicearten	264	3	Bier	328
1	Selbstbedienung	265	4	Wein	329
1.1	Counterservice	265			
1.2	Onlineservice	266			
1.3	Freeline-Service	267			
1.4	Free-flow-Service und Fresh-flow-Service	267			
2	Vollservice (Service mit Bedienung)	269			
	Grundlagen des Servierens	270			
1	Grundlegende Serviceregeln	271			
1.1	Allgemeine Serviceregeln	271			
1.2	Reihenfolge beim Einsetzen	272			
1.3	Service links oder rechts vom Guest	273			
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			