

Inhaltsverzeichnis

Fachübergreifender Teil

Grundlagen für kostenbewusstes Handeln	12
Volkswirtschaftslehre	12
Betriebsorganisation	37
Rechnungswesen	48
Steuern, Abgaben, Versicherungen	78
Grundlagen für rechtsbewusstes Handeln	85
Grundgesetz, Gerichtsbarkeit und Rechtsprechung	85
Arbeits- und Sozialrecht	90
Fachbezogene Rechtsvorschriften	123
Bürgerliches Gesetzbuch, Handelsgesetzbuch, Gewerbeordnung	150
Umweltschutzrecht	179
Grundlagen für die Zusammenarbeit im Betrieb	184
Sozialverhalten des Menschen	184
Einflüsse des Betriebes auf das Sozialverhalten	188
Einflüsse des Meisters	191

Fachtheoretischer Teil

Speisen und Getränke	200
Ernährungslehre (<i>Restaurantmeister/Hotelmeister</i>)	200
Verdauung und Stoffwechsel	205
Diätformen (<i>Restaurantmeister</i>)	206
Herstellung von Lebensmittelprodukten	207
Fonds, Suppen, Soßen (<i>Restaurantmeister</i>)	207
Soßen	211
Fische (<i>Restaurantmeister</i>)	215
Krustentiere – Schalthiere (<i>Restaurantmeister</i>)	219
Kaviar	224
Eierspeisen (<i>Restaurantmeister/Hotelmeister</i>)	226
Schlachtfleisch (<i>Restaurantmeister/Hotelmeister</i>)	228
Kalb	229
Rind	231
Schwein	233
Hammel	235
Haarwild und Federwild (<i>Restaurantmeister</i>)	236
Hausgeflügel (<i>Restaurantmeister</i>)	238
Pasteten, Terrinen, Galantinen	239
Obst, Gemüse und Pilze (<i>Restaurantmeister/Hotelmeister</i>)	241
Kartoffeln, Teigwaren, Reis (<i>Restaurantmeister/Hotelmeister</i>)	244
Milch und Milcherzeugnisse (<i>Restaurantmeister/Hotelmeister</i>)	244

Getränke	250
Wein	251
Ausländische Weine (<i>Restaurantmeister</i>)	260
Französische Weine	260
Italienischer Wein	268
Likörweine	271
Schaumwein	275
Bierherstellung	280
Spirituosenherstellung	287
Aufgussgetränke	291
Mineralwasser und Fruchtsäfte	293
Mixtechniken und Mixgetränke (<i>Restaurantmeister/Hotelmeister</i>)	294

Speisen- und Getränkefolgen (<i>Restaurantmeister</i>)	299
---	-----

Servieren von Speisen und Getränken

Geräte und Hilfsmittel (<i>Restaurantmeister/Hotelmeister</i>)	308
Serviceregeln (<i>Restaurantmeister/Hotelmeister</i>)	314
Servicearten (<i>Restaurantmeister/Hotelmeister</i>)	321

Betriebsorganisation im Restaurantbereich (<i>Restaurantmeister/Hotelmeister</i>)	324
--	-----

Checkliste für Sonderveranstaltungen	325
--------------------------------------	-----

Empfang und Etage (<i>Hotelmeister</i>)	330
--	-----

Gesetze, Verordnungen und Auflagen	330
------------------------------------	-----

Umgang mit Gästen (<i>Hotelmeister</i>)	337
--	-----

Zimmer- und Etagendienst (Hotelmeister)	339
--	-----

Pflanzenschmuck (Hotelmeister)	347
--------------------------------	-----

Verwaltungstechnische Aufgaben (Hotelmeister)	351
--	-----

Reservieren, Buchen, Abrechnen, Kontrollieren	351
---	-----

Hotelkorrespondenz (Hotelmeister)	358
-----------------------------------	-----

Werbemöglichkeiten und Werbemittel (Hotelmeister)	376
--	-----

Materialien, Geräte, Maschinen und Anlagen (Hotelmeister)	380
--	-----

Grundlagen der Raumgestaltung und Materialverwaltung	380
--	-----

Behindertengerechtes Bauen in Hotels	386
--------------------------------------	-----

Wirtschaftsräume – Lager	387
--------------------------	-----

Grundlagen der Wäschebehandlung (Hotelmeister)	392
--	-----

Stoffe und Textilien	392
----------------------	-----

Wäschepflege	400
--------------	-----

Einsatz von Betriebsmitteln (Hotelmeister)	402
--	-----

Gerichte der warmen und kalten Küche (Hotelmeister)	408
--	-----

Zubereitung, Anrichten von Gerichten	408
--------------------------------------	-----

Speisenkarten und Speisenfolgen	417
---------------------------------	-----

Betriebsorganisation im Hotelbereich (Hotelmeister)	421
--	-----

Abrechnung und Kontrolle (Hotelmeister)	427
---	-----

Vergabe und Überwachung von Werkverträgen (Hotelmeister)	432
--	-----

Verkaufsgespräch (Hotelmeister)	433
---------------------------------	-----

Verkaufsförderung (Hotelmeister)	434
----------------------------------	-----