

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 – Schaltiere (<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