

Inhaltsverzeichnis

0	Einleitung	7	3	Grundtechniken der Lebensmittelverarbeitung	67
0.1	Lernen mit Erfolg	7		Fachbegriffe	67
0.2	Aufgabenformen	14		Geräte	68
0.3	Leistungsbewertung bei der Abschlussprüfung	18		Vorbereitung	71
				Garverfahren	71
				Werterhaltung von Lebensmitteln	73
				Rezeptberechnungen	76
1	Übergreifende Themen	20	4	Lebensmittel und Speisen	77
1.1	Sicherheit und Gesundheitsschutz	20	4.1	Suppen, Saucen und Butterzubereitungen	77
	Unfallverhütung	20	4.2	Gemüse, Salate und Pilze	80
	Erste Hilfe	24	4.3	Obst	83
1.2	Umweltschutz	26	4.4	Kartoffeln	85
1.3	Hygiene	29	4.5	Getreide	86
	Hygiene im Umgang mit Lebensmitteln	30		Berechnungen zu pflanzlichen Produkten	89
	Reinigen – Desinfizieren	34		Handlungsorientierte Aufgabe: Salatbüfett	90
	Berechnungen zu Lösungen	37	4.6	Milch, Milchprodukte und Käse	93
	Maßnahmen gegen Nager und Insekten	38	4.7	Eier	97
			4.8	Fische	99
2	Ernährung	40	4.9	Krebs- und Weichtiere	102
2.1	Bestandteile der Lebensmittel	40	4.10	Schlachtfleisch	103
	Kohlenhydrate	40	4.11	Hausgeflügel	106
	Fette	44	4.12	Wild und Wildgeflügel	108
	Eiweißstoffe	48		Berechnungen zu Hauptgerichten	110
	Mineralstoffe, Vitamine, Wasser	51		Handlungsorientierte Aufgabe	111
2.2	Stoffwechsel	54	4.13	Vorspeisen	113
	Ernährungsphysiologische Bedeutung der Nährstoffe	55	4.14	Nachspeisen	115
	Verdauung der Nährstoffe	57	4.15	Convenience Food und Instant- Produkte	117
	Ernährung des gesunden und kranken Menschen	61			
	Berechnungen zur Ernährung	65			

5	Getränke	118	8.3	Unternehmensleitung	257
5.1	Einteilung der Getränke	118	8.4	Marketingkonzept	260
5.2	Alkoholfreie Getränke	119	8.5	Kommunikation mit dem Markt – Kommunikationsinstrumente	262
	<i>Berechnungen zu alkoholfreien Getränken</i>	128		<i>Handlungsorientierte Aufgabe: Spargel- und Wein-Woche</i>	271
5.3	Alkoholische Getränke	128			
	<i>Berechnungen zu alkoholischen Getränken</i>	144			
6	Menü und Speisekarte	145	9	Beratung und Verkauf im Restaurant	273
6.1	Menüaufbau	145	9.1	Kaufmotive	273
6.2	Korrespondierende Getränke	153	9.2	Qualität im Service	274
6.3	Speisekarte	155	9.3	Umgang mit Gästen	275
6.4	Berechnungen zur Speisenproduktion	159	9.4	Verkauf im Restaurant	276
			9.5	Reklamationen	278
			9.6	Rechtsvorschriften	279
7	Servieren von Speisen und Getränken	169	10	Wirtschaftsdienst – Hausdamenabteilung	281
7.1	Werkstoffe und Wäschepflege	169	10.1	Materialkundliche Grundlagen	283
7.2	Vorbereitungsarbeiten	180	10.2	Arbeitsabläufe	295
7.3	Servieren und Ausheben	187	10.3	Umweltschutz in der Hausdamenabteilung	299
7.4	Frühstück und Frühstücksservice	189	10.4	Arbeitssicherheit im Hausdamenbereich	301
7.5	Gedecke	201	10.5	Rechtsvorschriften/ Verschuldenshaftung	303
7.6	Umgang mit Gästen	210		<i>Handlungsorientierte Aufgabe: Hausdamenbereich</i>	304
7.7	Festliche Tafel – Bankett	213			
7.8	Getränkebüfett	223			
7.9	Getränkesservice	241	11	Warenwirtschaft	307
7.10	Abrechnen mit Betrieb und Gast	245	11.1	Wareneinkauf	307
	<i>Gastrechnung, Währungsrechnen</i>	254	11.2	Warenannahme	309
			11.3	Warenlagerung	311
8	Marketing im Gastgewerbe	255	11.4	Warenausgabe und Bestandskontrolle	312
8.1	Besonderheiten im Gastgewerbe	255	11.5	Wareneinsatzkontrolle/ Lagerkennzahlen	313
8.2	Angebot und Nachfrage – der Markt	255	11.6	Warenwirtschafts-Systeme	315

12	<u>Gastgewerbliche Betriebsorganisation</u>	316
12.1	Grundbegriffe der Organisation	316
12.2	Organisation im Gastgewerbe	320
13	<u>Restaurantorganisation</u>	327
14	<u>Getränkpflege und -verkauf</u>	333
14.1	Wein	333
14.2	Likörwein	342
14.3	Schaumwein – Champagner	343
14.4	Spirituosen	346
14.5	Bar	348
14.6	Zuordnen von Getränken	356
15	<u>Führen einer Station</u>	357
15.1	Anforderungen zur Führung einer Station	357
15.2	Besondere Gedeckausstattungen	359
15.3	Spezial-Gedecke	361
15.4	Arbeiten am Tisch des Gastes	365
	Tranchieren	366
	Filetieren	370
	Flambieren	374
	Speisezubereitung am Tisch des Gastes	376

16	<u>Arbeiten im Bankettbereich</u>	380
16.1	Organisationsstruktur	380
16.2	Organisationsmittel	380
16.3	Vorbereiten und Durchführen eines Banketts	384
16.4	Büfett-Service	392
16.5	Blumendekorationen	394
	<i>Handlungsorientierte Aufgaben:</i>	
	Kaltes Büfett	395
17	<u>Sonderveranstaltungen</u>	399
17.1	Der Gast im Mittelpunkt	399
17.2	Aktionen	399
17.3	Planung und Durchführung	400
	<i>Handlungsorientierte Aufgaben:</i>	
	Wildwoche	403
	Anlagen zur IHK-Prüfung	407
	Service	407
	Restaurantorganisation	416
	Lösungen	420
	Lösungen Prüfungssätze	436