

Vorwort	3	EMPFEHLUNG UND VERKAUF: HAUPTGANG	49
Inhalt	4	1 Schlachttiere und Rassen	50
		2 Kalb	52
		3 Rind	56
		4 Schwein	60
		5 Lamm	63
		6 Einfache Schlachtfleischgerichte unter Einhaltung von Gästebedürfnissen zubereiten	65
		7 Hackfleisch	66
		8 Innereien	67
		9 Fleisch- und Wurstwaren	68
		10 Geflügel	70
		11 Wild	75
		12 Garnituren	77
		13 Hauptgerichte der Systemgastronomie ...	78
		SAUCEN UND BEILAGEN	81
		1 Saucen	81
		1.1 Braune Grundsauce	81
		1.2 Wildgrundsauce und Ableitungen	82
		1.3 Eigenständige warme Saucen	82
		1.4 Weiße Grundsaucen	82
		1.5 Aufgeschlagene und gerührte Saucen	83
		1.6 Eigenständige kalte Saucen	84
		1.7 Beurteilungsmerkmale und Anrichten von Saucen	85
		1.8 Buttermischungen	86
		2 Beilagen	87
		2.1 Pilze	87
		2.2 Gemüse und Gemüsebeilagen	89
		2.3 Salatbeilagen	96
		2.4 Hülsenfrüchte	97
		2.5 Getreide	98
		2.6 Teigwaren	102
LF 6: GERICHTE, MENÜS UND PRODUKTE ANBIETEN UND SERVIEREN			
EMPFEHLUNG UND VERKAUF: VOR DEM HAUPTGANG	7		
1 Amuse-Gueule/Amuse-Bouche	10		
2 Kalte Vorspeisen	13		
2.1 Rohstoffbeispiele für kalte Vorspeisen	13		
2.2 Rohstoffbeispiele für vegane/vegetarische kalte Vorspeisen	14		
2.3 Arten von kalten Vorspeisen	14		
2.4 Einfache kalte Vorspeisen unter Einhaltung von Gästebedürfnissen zubereiten	20		
3 Suppen	21		
3.1 Klare Suppen	21		
3.2 Gebundene Suppen	22		
3.3 Kalte Suppen	23		
3.4 Regionalsuppen	24		
3.5 Nationalsuppen	25		
3.6 Einfache Suppen unter Einhaltung von Gästebedürfnissen zubereiten	26		
4 Warme Vorspeisen	28		
4.1 Warme Vorspeisen nach Garverfahren	28		
4.2 Warme Vorspeisen nach Lebensmittelgruppen	30		
4.3 Einfache warme Vorspeisen unter Einhaltung von Gästebedürfnissen zubereiten	31		
5 Zwischengang	32		
5.1 Fisch	33		
5.2 Einfache Fischgerichte unter Einhaltung von Gästebedürfnissen zubereiten	42		
5.3 Krebs- und Weichtiere	43		
5.4 Weitere Zwischengerichte	45		
5.5 Einfache Zwischengerichte unter Einhaltung von Gästebedürfnissen zubereiten	47		
6 Sorbets	48		

2.7	Reis	105
2.8	Kartoffeln	109
2.9	Klöße – Knödel – Nocken	113
2.10	Obst	114

EMPFEHLUNG UND VERKAUF: NACH DEM

HAUPTGANG	122
1 Milch und Käse	122
1.1 Milch	122
1.2 Milchprodukte	124
1.3 Käse	127
2 Dessert	136
2.1 Süßspeisen	136

SPEISENANGEBOT MIT KARTEN AUFZEIGEN

1 Rechtliche Bestimmungen zu Angebotskarten	146
2 Speisekarten	149
2.1 Inhalt der Speisekarte	150
2.2 Arten von Speisekarten	151
2.3 Sprachliche Gestaltung	151
2.4 Rechtschreibung auf der Speisekarte	152
2.5 Regionale Bezüge	153
3 Menü und Menükarte	154
3.1 Geschichte der Speisenfolge	154
3.2 Zusammenstellen von Menüs	156
3.3 Aufeinanderfolge der Speisen im Menü	160
3.4 Schrittfolge beim Zusammenstellen	160
3.5 Aus einem Menükatalog nach Gästewünschen ein Menü zusammenstellen	161
3.6 Übung zur Beurteilung von Menüs	165
4 Gestaltung analoger und digitaler Angebotskarten	166
4.1 Analoge Aktions- und Speisekarten	166
4.2 Digitale Aktions- und Speisekarten	167
4.3 Wirkung digitaler und analoger Angebotskarten im Vergleich	167
4.4 Karten für Extraessen – Menükarten	168
4.5 Besonderheiten der Systemgastronomie	169
5 Angebotsgerechte Vorbereitungsarbeiten durchführen	170
5.1 Täglich durchzuführende Vorbereitungsarbeiten	170
5.2 Das Verkaufsgespräch im À-la-carte-Geschäft durchführen	171
5.3 Gästerückmeldungen entgegennehmen	172

LF 7: GETRÄNKE ANBIETEN UND SERVIEREN

GETRÄNKEANGEBOT

1 Bier	173
1.1 Rohstoffe der Bierherstellung	173
1.2 Brauprozess	175
1.3 Bierstile (Biersorten)	177
1.4 Zusammenstellung von Bier und Speisen	181
2 Wein	182
2.1 Weinbereitung	183
2.2 Weine aus Deutschland	184
2.3 Weine aus Italien	191
2.4 Weine aus Spanien	193
2.5 Weinflaschen und -lagerung	195
2.6 Weinservice	196
2.7 Eine Weinkarte erstellen	199
2.8 Wein- und Speisenzusammenstellung	200
3 Schaumwein	202
3.1 Arten von Schaumweinen	202
3.2 Herstellung	203
3.3 Gläser für den Ausschank von Schaumwein ..	205
4 Alternativen ohne Alkohol	206
4.1 Alkoholfreies Bier	206
4.2 Alkoholfreie Schaumweine	207
4.3 Sortenreine Fruchtsäfte	207
5 Mischgetränke	207
5.1 Mischgetränke mit Alkohol	208
5.2 Mischgetränke ohne Alkohol	209
6 Heißgetränke mit Alkohol	210
6.1 Spirituosenauswahl für Heißgetränke	210

GETRÄNKEANGEBOTE GESTALTEN

1 Getränkewünsche: Anforderungen an das Getränkeangebot	212
1.1 Einflussfaktoren auf das Getränkeangebot ..	214
1.2 Gästewünsche ermitteln	215
2 Gesetzliche Rahmenbedingungen für Getränkeangebote	217
3 Gestaltung von Getränkeangeboten	223
3.1 Allgemeine Hinweise zur Gestaltung	223
3.2 Formen von Getränkeangeboten	224
4 Den Getränkeumsatz steigern und auswerten	226
4.1 Maßnahmen zur Absatzförderung im Getränkeverkauf	226

4.2	Qualität des Getränkeservices beeinflussen	228
4.3	Erfolg des Getränkeangebotes beurteilen	229

LF 8: AM GETRÄNKEAUSSCHANK ARBEITEN

DER GETRÄNKEAUSSCHANK 233

1	Der Arbeitsplatz am Getränkeausschank	233
1.1	Einrichtung des Getränkeausschanks	233
1.2	Getränkewagen als mobiler Ausschank	234
2	Serviceablauf am Getränkeausschank	235
3	Schankanlagen	237
3.1	Vorteile von Schankanlagen gegenüber dem Flaschenausschank	237
3.2	Schankanlagen für Bier	238
3.3	Schankanlagen für alkoholfreie Getränke	243
3.4	Schankanlagen für andere Getränke	245
4	Reinigungsarbeiten am Getränkeausschank	247
4.1	Allgemeine Reinigungsarbeiten	247
4.2	Reinigung der Bierzapfanlage	247

GETRÄNKE ZUBEREITEN UND AUSSCHENKEN 248

1	Vorbereitungsarbeiten am Getränkeausschank	248
2	Zur Bedeutung von Kohlensäure	249
3	Grundsätzliches zur Auswahl von Gläsern	253
4	Service von Tafel- und Mineralwasser	254
5	Service von alkoholfreien Kaltgetränken	255
5.1	Zubereitung von Limonaden und Schorlen	255
5.2	Definition nach den Leitsätzen für Erfrischungsgetränke	256
6	Ausschenken von Bier	257
7	Zubereitung von einfachen Mischgetränken	260
7.1	Kaffeespezialitäten mit Alkohol	260

VERANTWORTUNG AM GETRÄNKEAUSSCHANK 262

1	Verantwortungsbewusster Alkoholkonsum	262
1.1	Wirkungsweise von Alkohol im Körper	262
1.2	Folgen (chronischen) Alkoholmissbrauchs	263
1.3	Erkennen von Sucht	263
1.4	Prävention	264

2	Berechnungen am Getränkeausschank	265
2.1	Schankverluste	265
2.2	Mischungsverhältnisse	266
3	Übersicht über rechtliche Vorgaben	268

LF 9: ZAHLUNGEN MIT DEM GAST ABWICKELN

ZAHLUNGEN MIT DEM GAST ABWICKELN 269

1	Vielfalt gastronomischer Betriebe: Betriebsarten	270
1.1	Betriebsarten in der Gastronomie	270
1.2	Gastronomische Angebotsformen	271
2	Die Bestellung annehmen und bonieren	272
2.1	Der Bewirtungsvertrag	272
2.2	Gewährleistungsansprüche	273
2.3	Bestellsysteme	274
2.4	Bonieren	276
3	Rechnungen und Belege ausstellen	278
3.1	Mehrwertsteuer und Umsatzsteuer	278
3.2	Brutto und Netto	279
3.3	Preisnachlässe	280
3.4	Zahlungsnachweise	280
3.5	Kassensysteme	281
3.6	Rechnungen erstellen	285
4	Reklamationen beim Kassivorgang	287
4.1	Gästezufriedenheit	287
4.2	Einwände vs. Reklamation	289
4.3	Reklamationen entgegennehmen	290
5	Die Rechnung bezahlen	294
5.1	Vorsichtsmaßnahmen bei Zahlungsmitteln	295
5.2	Zahlungsmittel und Zahlungsformen	296
6	Maßnahmen zur Gästebindung nach der Verabschiedung	303
7	Tagesabrechnungen – Tätigkeiten nach Geschäftsschluss	305
7.1	Kassenabschluss	305
7.2	Trinkgeld	306
7.3	Kassendifferenzen	308
7.4	Stornierungen	309
8	Die Kassennachschau – wenn das Finanzamt plötzlich erscheint	310

SACHWORTVERZEICHNIS 312

BILDQUELLENVERZEICHNIS 317