

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

2.7	Reis	105
2.8	Kartoffeln	109
2.9	Klöße – Knödel – Nocken	113
2.10	Obst	114
 EMPFEHLUNG UND VERKAUF: NACH DEM HAUPTGANG		
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	2	Berechnungen am Getränkeausschank ...	265
4.3	Erfolg des Getränkeangebotes beurteilen	229	2.1	Schankverluste	265
			2.2	Mischungsverhältnisse	266
			3	Übersicht über rechtliche Vorgaben	268

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

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 Kassenvorgang	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 Kassennachscha – wenn das Finanzamt plötzlich erscheint	310
	SACHWORTVERZEICHNIS	312
	BILDQUELLENVERZEICHNIS	317