

Inhaltsverzeichnis

0	<u>Einleitung</u>	7	3	<u>Grundtechniken der Lebensmittelverarbeitung</u>	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	<u>Übergreifende Themen</u>	20	4	<u>Lebensmittel und Speisen</u>	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	<u>Ernährung</u>	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	<u>Getränke</u>	118
5.1	Einteilung der Getränke _____	118
5.2	Alkoholfreie Getränke _____	119
	<i>Berechnungen zu alkoholfreien Getränken</i> _____	128
5.3	Alkoholische Getränke _____	128
	<i>Berechnungen zu alkoholischen Getränken</i> _____	144
6	<u>Menü und Speisekarte</u>	145
6.1	Menüaufbau _____	145
6.2	Korrespondierende Getränke _____	153
6.3	Speisekarte _____	155
6.4	Berechnungen zur Speisenproduktion _____	159
7	<u>Servieren von Speisen und Getränken</u>	169
7.1	Werkstoffe und Wäschepflege _____	169
7.2	Vorbereitungsarbeiten _____	180
7.3	Servieren und Ausheben _____	187
7.4	Frühstück und Frühstücksservice _____	189
7.5	Gedecke _____	201
7.6	Umgang mit Gästen _____	210
7.7	Festliche Tafel – Bankett _____	213
7.8	Getränkübüfett _____	223
7.9	Getränkesservice _____	241
7.10	Abrechnen mit Betrieb und Gast _____	245
	Gastrechnung, Währungsrechnen _____	254
8	<u>Marketing im Gastgewerbe</u>	255
8.1	Besonderheiten im Gastgewerbe _____	255
8.2	Angebot und Nachfrage – der Markt _____	255

8.3	Unternehmensleitung _____	257
8.4	Marketingkonzept _____	260
8.5	Kommunikation mit dem Markt – Kommunikationsinstrumente _____	262
	<i>Handlungsorientierte Aufgabe: Spargel- und Wein-Woche</i> _____	271
9	<u>Beratung und Verkauf im Restaurant</u>	273
9.1	Kaufmotive _____	273
9.2	Qualität im Service _____	274
9.3	Umgang mit Gästen _____	275
9.4	Verkauf im Restaurant _____	276
9.5	Reklamationen _____	278
9.6	Rechtsvorschriften _____	279
10	<u>Wirtschaftsdienst – Hausdamenabteilung</u>	281
10.1	Materialkundliche Grundlagen _____	283
10.2	Arbeitsabläufe _____	295
10.3	Umweltschutz in der Hausdamenabteilung _____	299
10.4	Arbeitssicherheit im Hausdamenbereich _____	301
10.5	Rechtsvorschriften/ Verschuldenshaftung _____	303
	<i>Handlungsorientierte Aufgabe: Hausdamenbereich</i> _____	304
11	<u>Warenwirtschaft</u>	307
11.1	Wareneinkauf _____	307
11.2	Warenannahme _____	309
11.3	Warenlagerung _____	311
11.4	Warenausgabe und Bestandskontrolle _____	312
11.5	Wareneinsatzkontrolle/ Lagerkennzahlen _____	313
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>Getränkepflege 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
	<u>Lösungen</u>	420
	<u>Lösungen Prüfungssätze</u>	436