

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

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
	Berechnungen zu alkoholfreien Getränken _____	128		<i>Handlungsorientierte Aufgabe:</i> Spargel- und Wein-Woche _____	271
5.3	Alkoholische Getränke _____	128			
	Berechnungen zu alkoholischen Getränken _____	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:</i> Hausdamenbereich _____	304
7.7	Festliche Tafel – Bankett _____	213			
7.8	Getränkebüfett _____	223			
7.9	Getränkeservice _____	241	11	Warenwirtschaft	307
7.10	Abrechnen mit Betrieb und Gast _____	245	11.1	Wareneinkauf _____	307
	Gastrechnung, Währungsrechnen _____	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	Gastgewerbliche Betriebsorganisation	316	15.4	Marketing-Maßnahmen	352
12.1	Grundbegriffe der Organisation	316	15.5	Budgetierung	353
12.2	Organisation im Gastgewerbe	320	15.6	Fremdsprachliche Fachbegriffe aus dem Marketing-Bereich	353
13	Arbeiten im Empfangsbereich	327	16	Führungsaufgaben im Wirtschaftsdienst	355
13.1	Hotelempfang	327	16.1	Planung des Mitarbeiter-Einsatzes	355
13.2	Informations-, Kommunikations- und Organisationsmittel	328	16.2	Berechnungen im Beherbergungsbereich	357
13.3	Reservierungen	330	16.3	Innerbetriebliche Kommunikation	358
13.4	Check-in – Anreise	332	16.4	Maßnahmen der Mitarbeiter-Führung	358
13.5	Gästebetreuung	333	16.5	Rechtsvorschriften	361
13.6	Check-out – Abreise	335		<i>Handlungsorientierte Aufgaben: Wirtschaftsdienst</i>	363
13.7	Abrechnungsvorgänge	335		Anlagen zur IHK-Prüfung	365
13.8	Fremdsprachliche Fachbegriffe am Empfang	338		Gästeempfang und Beratung	366
13.9	Rechtsvorschriften	339		Marketing und Arbeitsorganisationen	372
	<i>Berechnungen im Beherbergungsbereich</i>	339		Lösungen	385
14	Arbeiten im Verkauf	341		Lösungen Prüfungssätze	400
14.1	Aufgaben der Verkaufsabteilung	341			
14.2	Verkaufsgespräche und Verkaufstechniken	341			
14.3	Schriftverkehr	343			
14.4	Sonderveranstaltungen	345			
14.5	Rechtsvorschriften	347			
	<i>Handlungsorientierte Aufgaben: Verkaufsbereich</i>	347			
15	Arbeiten im Marketingbereich	349			
15.1	Rahmenbedingungen	349			
15.2	Stärken-/Schwächenanalyse eines Unternehmens	351			
15.3	Marketing-Strategie	351			