

Vorwort	3	2.2	Kennzeichnung von Lebensmitteln	33		
Inhaltsverzeichnis	5	2.3	Verordnung über Lebensmittelhygiene (Basis hygiene)	36		
○ EINFÜHRUNG						
EINFÜHRUNG IN DIE BERUFE	13	2.4	Lebensmittelüberwachung	42		
1 Geschichtliche Entwicklung des Gastgewerbes	13		Fachbegriffe	42		
1.1 Gastfreundschaft	13		Aufgaben	42		
1.2 Gastgewerbe	13	○ KÜCHE				
1.3 Gastgewerbliche Betriebe heute	14					
2 Ausbildung	15					
2.1 Ausbildungsordnung	15	1	Unfallverhütung	43		
2.2 Ausbildungsberufe des Gastgewerbes: Übersicht	16	1.1	Fußboden	43		
3 Personal im Gastgewerbe	17	1.2	Tragen und Heben von Lasten	43		
HYGIENE						
1 Mikroben	19	1.3	Messer, schneidende Maschinen	44		
1.1 Vorkommen	19	1.4	Maschinen	44		
1.2 Arten und Vermehrungsformen	19	1.5	Elektrische Anlagen	45		
1.3 Lebensbedingungen der Mikroben	20	1.6	Feuerschutz	46		
1.4 Lebensäußerungen der Mikroben	22	1.7	Sicherheitszeichen	46		
2 Lebensmittelinfektionen – Lebensmittelvergiftungen	23		Fachbegriffe	47		
2.1 Salmonellen	23	2	Erste Hilfe	48		
2.2 Eitererreger (Staphylokokken)	24	2.1	Schnitt- und Stichwunden	48		
2.3 Bodenbakterien (Botulismus-Bakterien)	25	2.2	Ohnmacht und Bewusstlosigkeit	48		
2.4 Fäulniserreger	25	2.3	Verbrennungen und Verbrühungen	49		
2.5 Schimmel	25	2.4	Nasenbluten	49		
3 Schädlingsbekämpfung	26	2.5	Fremdkörper im Auge	50		
4 Reinigung und Desinfektion	27	2.6	Unfälle mit elektrischem Strom	50		
4.1 Reinigen in Lebensmittelbetrieben	27		Aufgaben	50		
4.2 Desinfizieren in Lebensmittelbetrieben	28	ARBEITSPLANUNG				
4.3 Ablauf einer gründlichen Reinigung.....	29	1	Informationen beschaffen und auswerten	51		
Aufgaben.....	29	1.1	Fachbuch	51		
UMWELT- UND VERBRAUCHERSCHUTZ						
1 Umweltschutz	30	1.2	Fachzeitschriften/Fachzeitungen	52		
2 Verbraucherschutz	32	1.3	Internet	52		
2.1 Lebensmittel- und Futtermittelgesetzbuch (LFGB)	32	1.4	Prospekte	52		
		2	Planen	52		
		2.1	Checklisten/Prüflisten	52		
		2.2	Ablauf/Zeitleiste	53		
		2.3	Tabellen	54		
		2.4	Rezepte	55		
		2.5	Arbeitsabläufe schematisch beschreiben	57		
			Aufgaben	58		

ERNÄHRUNG	59	11.2	Nahrungsauswahl	89
1 Einführung	59	11.3	Verteilung der täglichen Nahrungsaufnahme	92
2 Kohlenhydrate	60	12	Alternative Ernährungsformen	93
2.1 Aufbau – Arten	60	12.1	Vegetarische Kost – Pflanzliche Kost	93
2.2 Küchentechnische Eigenschaften	61	12.2	Vollwerternährung und vollwertige Ernährung	93
2.3 Bedeutung für den menschlichen Körper	63	13	Kostformen	94
Aufgaben	63	13.1	Vollkost	94
3 Fette	64	13.2	Leichte Vollkost	94
3.1 Aufbau – Arten	64	13.3	Natriumarme Kost	95
3.2 Küchentechnische Eigenschaften	66	13.4	Eiweißarme Kost	95
3.3 Bedeutung für den menschlichen		13.5	Diabetikerkost	95
Körper	68	13.6	Reduktionskost	96
Aufgaben	69	13.7	Begriffserklärungen	97
4 Eiweiß (Protein)	70	14	Berechnungen zur Ernährung	98
4.1 Aufbau – Arten	70	14.1	Berechnung des Nährstoffgehalts von Speisen	99
4.2 Küchentechnische Eigenschaften	71	14.2	Berechnung des Energiegehaltes von Speisen	100
4.3 Bedeutung für den menschlichen		15	Qualität von Lebensmitteln	101
Körper	75	16	Haltbarmachungsverfahren	102
Aufgaben	76	16.1	Lebensmittelverderb	103
5 Vitamine	77	16.2	Werterhaltung	103
5.1 Bedeutung für den menschlichen		14	ARBEITSGESTALTUNG	108
Körper	77	1	Küchenorganisation	108
5.2 Aufgaben und Vorkommen	78	1.1	Individualgastronomie	108
5.3 Erhaltung bei der Vor- und Zubereitung	78	1.2	Systemgastronomie	109
Aufgaben	79	1.3	Vorgefertigte Produkte	110
6 Mineralstoffe	80	1.4	Aufgaben	114
6.1 Bedeutung für den menschlichen		1	Projekt: Vorgefertigte Produkte	114
Körper	80	2	Arbeitsmittel	115
6.2 Aufgaben und Vorkommen	80	2.1	Grundausstattung	115
6.3 Erhaltung bei der Vor- und Zubereitung	80	2.2	Erweiterungen	115
7 Begleitstoffe	81	2.3	Pflege der Messer	119
Aufgaben	81	2.4	Unfallverhütung	120
8 Wasser	82	3	Kochgeschirr	121
8.1 Wasserhärte	82	3.1	Werkstoffe für Geschirr	121
8.2 Küchentechnische Eigenschaften	82	3.2	Geschirrarten	122
8.3 Bedeutung für den menschlichen		4	Maschinen und Geräte	124
Körper	83	4.1	Fleischwolf	124
Aufgaben	83	4.2	Kutter	124
9 Enzyme	84			
9.1 Wirkungsweise	84			
9.2 Bedingungen der Enzymtätigkeit				
und deren Steuerung	85			
10 Verdauung und Stoffwechsel	86			
11 Vollwertige Ernährung	88			
11.1 Energiebedarf	88			

5	Eierspeisen	211
5.1	Gekochte Eier	211
5.2	Pochierte Eier	212
5.3	Spiegeleier	212
5.4	Rühreier	213
5.5	Omelett	213
5.6	Frittierte Eier	214
5.7	Ei im Näpfchen	214
5.8	Pfannkuchen – Eierkuchen	215
	Aufgaben	215

○ SERVICE

GRUNDKENNTNISSE IM SERVICE

1	Mitarbeiter im Service	216
1.1	Umgangsformen	216
1.2	Persönliche Hygiene	216
1.3	Arbeitskleidung	217
1.4	Persönliche Ausrüstung	217
2	Einrichtung und Geräte	218
2.1	Einzeltische und Festtafeln	218
2.2	Tischwäsche	219
2.3	Bestecke	224
2.4	Gläser	229
2.5	Porzellangeschirr	231
2.6	Sonstige Tisch- und Tafelgeräte	234
2.7	Tisch- und Tafeldekoration	235
	Aufgaben	236
3	Restaurant	237
3.1	Überblick über die Vorbereitungsarbeiten	237
3.2	Herrichten von Servicetischen	238
3.3	Herrichten von Tischen und Tafeln	239
3.4	Gedecke	247
3.5	Festliche Tafel – Bankett-Tafel	250
3.6	Arten und Methoden des Service in der Gastronomie	251
3.7	Grundlegende Richtlinien	252
3.8	Richtlinien und Regeln zum Tellerservice	253
3.9	Plattenservice	256
3.10	Zusammenfassung der Servierregeln	260
	Aufgaben	260
4	Quick-Service-Restaurant	261
4.1	Herrichten der Kassentheke	261
4.2	Vorbereitungsarbeiten in der Lobby	262
4.3	Vorbereitungsarbeiten außerhalb des Restaurants	262

4.4	Servierformen	262
4.5	Besondere Serviceformen in der Systemgastronomie	264
4.6	Zusammenfassung der Servierregeln	265
	Fachbegriffe	265
5	Frühstück	266
5.1	Arten des Frühstücks	266
5.2	Bereitstellen von Frühstücksspeisen	267
5.3	Herrichten von Frühstücksplatten	268
5.4	Frühstücksservice	269
	Aufgaben	275
	Projekt: Attraktives Frühstücksbüfett	276
	Projekt: Sonntagsbrunch für die ganze Familie	277

GETRÄNKE UND GETRÄNKESERVICE

1	Wässer	278
1.1	Trinkwasser	278
1.2	Natürliches Mineralwasser	278
2	Säfte und Erfrischungsgetränke	280
2.1	Fruchtsäfte	280
2.2	Smoothies	280
2.3	Gemüsesäfte/Gemüsenektar	280
2.4	Fruchtnektare und Süßmoste	281
2.5	Fruchtaftgetränke	281
2.6	Fruchtaftschorlen	281
2.7	Limonaden	281
2.8	Near Water/Aqua Plus	282
2.9	Diätetische Erfrischungsgetränke	282
2.10	Fruchtaftgehalt von Getränken	282
2.11	Mineralstoffgetränke	282
	Fachbegriffe	282
3	Alkoholfreie Mischgetränke	283
4	Milch und Milchgetränke	284
	Aufgaben	285
5	Aufgussgetränke	286
5.1	Kaffee	286
5.2	Tee	289
5.3	Kakao und Schokolade	292
5.4	Servieren von Aufgussgetränken	293
	Aufgaben	294
6	Alkoholische Gärung	295
7	Bier	296
7.1	Herstellung	296
7.2	Biergattungen, Bierarten, Biersorten	298
7.3	Biermischgetränke	300
7.4	Ausschenken von Bier	300
	Aufgaben	301

8	Wein	302	2.3	Lieferschein	347
8.1	Rebsorten	303	2.4	Wareneingangsbuch	349
8.2	Gebietseinteilung für Weine	304	2.5	Lagerfachkarte und Materialkonto	350
8.3	Weinbereitung	306	2.6	Lagerstrategien	350
8.4	Güteklassen für Wein	307	2.7	Lagermethoden	351
8.5	Weinlagerung	309	2.8	Aufgaben	352
8.6	Weine europäischer Länder	310	2.9	Lasten richtig bewegen	352
	Französische Fachbegriffe	312		Lagerbestandskontrolle	353
	Italienische Fachbegriffe	313		Aufgaben	355
	Spanische Fachbegriffe	314	3	Büroorganisation	356
8.7	Beurteilen von Wein	314	3.1	Schriftliche Arbeiten	356
8.8	Likörweine (Süd- und Dessertweine)	315	3.2	Ablage- und Ordnungssysteme	356
8.9	Servieren von Wein aus Flaschen	316	4	Datenverarbeitung	357
9	Schaumwein	320	4.1	Geräte (Hardware)	357
9.1	Herstellung	320	4.2	Software	359
9.2	Servieren von Schaumwein	322	4.3	Datensicherung und Datenschutz	359
	Aufgaben	323		Projekt: Arbeiten im Magazin	360
10	Weinhaltige Getränke	324		Projekt: Zwischenprüfung	361
	Aufgaben	324			
	Projekt: Weinprobe	325			

○ BERATUNG UND VERKAUF

	VERKAUFSABLÄUFE IM RESTAURANT	363
1	Kaufmotive	363
2	Qualität im Service	364
3	Umgang mit Gästen	365
3.1	Gästetypologie	365
3.2	Service bei speziellen Gästegruppen	367
4	Verkauf im Restaurant	368
4.1	Empfehlung und Aufnahme der Bestellung	368
4.2	Verkaufsgespräche und -techniken	369
4.3	Tischreservierungen	371
4.4	Veranstaltungsabsprachen	372
4.5	Gästeberatung	373
4.6	Zusatzverkäufe	375
4.7	Rechnungspräsentation und Verabschiedung	376

○ MAGAZIN

	MAGAZIN	343
1	Lagerarten und Lagerbedingungen	343
1.1	Lagerarten	343
1.2	Lagerbedingungen und Lagerverluste	344
	Aufgaben	344
2	Warenlagerung	345
2.1	Warenannahme	345
	Aufgaben	346
2.2	Mängel bei der Warenannahme	346
5	Reklamationen	377
6	Rechtsvorschriften	378
	Aufgaben	381
	Projekt: Aktionswoche „Spargel und Wein“	382
7	Abrechnen mit Gast und Betrieb	383
7.1	Boniersysteme	383
7.2	Abrechnung mit dem Gast	386
7.3	Abrechnung mit dem Betrieb	388
	Aufgaben	389

EMPFEHLUNG UND VERKAUF VON SPEISEN	390
1 Vorspeisen	390
1.1 Kalte Vorspeisen	390
1.2 Arten von kalten Vorspeisen	391
Aufgaben	395
2 Suppen	396
2.1 Klare Suppen	396
2.2 Gebundene Suppen	397
2.3 Kalte Suppen	398
2.4 Regionalsuppen	398
2.5 Nationalsuppen	399
Fachbegriffe	401
Aufgaben	401
3 Zwischengerichte	402
4 Saucen	403
4.1 Grundsaucen	403
4.2 Braune Grundsauce	403
4.3 Wildgrundsause und Ableitungen	404
4.4 Eigenständige warme Saucen	404
4.5 Weiße Grundsaucen	404
4.6 Aufgeschlagene und gerührte Saucen	405
4.7 Eigenständige kalte Saucen	406
4.8 Beurteilungsmerkmale und Anrichten von Saucen	406
4.9 Buttermischungen	407
Aufgaben	407
5 Hauptgerichte aus Fisch, Krebs- und Weichtieren	408
5.1 Süß- und Salzwasserfische	408
Fachbegriffe	414
5.2 Kaviar	415
Aufgaben	415
5.3 Krebstiere	416
5.4 Weichtiere	416
Aufgaben	417
Projekt: Meeresfrüchte-Festival	418
6 Hauptgerichte aus Fleisch	419
6.1 Schlachtfleisch	419
6.2 Kalb	420
6.3 Rind	423
Aufgaben	426
6.4 Schwein	427
6.5 Lamm	429
6.6 Hackfleisch	431
6.7 Innereien	432
6.8 Fleisch- und Wurstwaren	433
Aufgaben	433
7 Hauptgerichte aus Geflügel und Wildgeflügel	434
7.1 Hausgeflügel	434
7.2 Wildgeflügel	436
Aufgaben	437
8 Hauptgerichte vom Wild	438
Aufgaben	439
9 Spezielle Hauptgerichte: Systemgastronomie	440
10 Beilagen	443
10.1 Beilagen aus Gemüse	443
Aufgaben	448
Projekt: Aktionswoche Spargel	449
10.2 Hauptbeilagen (aus stärkehaltigen Produkten)	450
10.3 Salate als Beilagen	460
11 Obst	461
Aufgaben	465
12 Käse	466
Aufgaben	470
13 Nachspeisen	471
13.1 Warme Süßspeisen	472
13.2 Kalte Süßspeisen	474
Aufgaben	478
14 Spezielle Gerichte	479
14.1 Amuse-Bouche/Amuse-Gueule	479
14.2 Fingerfood	481
14.3 Vegetarische Gerichte	482
Aufgaben	483
MENÜ UND SPEISEKARTE	484
1 Menü und Menükarte	484
1.1 Geschichte der Speisenfolge	484
1.2 Zusammenstellen von Menüs	486
1.3 Getränke zum Essen	493
1.4 Menüangebot, Menükarte	495
Aufgaben	499
2 Speisekarten	501
2.1 Arten der Speisekarten	501
2.2 Erstellen der Speisekarten	507
Aufgaben	510
2.3 Besonderheiten in der Systemgastronomie	511

○ MARKETING

MARKETING IM GASTGEWERBE	512
1 Besonderheiten im Gastgewerbe	512
2 Angebot und Nachfrage – der Markt	514
3 Unternehmensleitung	515
3.1 Unternehmensleitbild	516
3.2 Unternehmensidentität	517
4 Marketingkonzept	519
4.1 Marktforschung/Marktanalyse	519
4.2 Marketingziele	519
4.3 Marketingstrategie	519
4.4 Marketingplan	521
4.5 Marketing-Instrumente	521
4.6 Marketing-Mix	522
4.7 Kontrolle des Marketingerfolgs	522
Aufgaben	523
5 Kommunikation mit dem Markt – Kommunikationsinstrumente	524
5.1 Verkaufsförderung	524
Aufgaben	526
5.2 Öffentlichkeitsarbeit	527
5.3 Werbung	528
6 Rechtsvorschriften	530
Aufgaben	531

○ WIRTSCHAFTSDIENST

WIRTSCHAFTSDIENST – HAUSDAMENABTEILUNG	532
1 Materialkunde – Grundlagen	533
1.1 Werkstoffe/Gebrauchsgegenstände – Pflege	533
Aufgaben	538
1.2 Natur- und Chemiefasern	539
Aufgaben	543
1.3 Reinigungs- und Pflegemittel	544
1.4 Reinigung von Wänden	545
1.5 Reinigung von Böden	545
1.6 Reinigung von Teppichen und Teppichböden	546
1.7 Wäschepflege	548
Aufgaben	552
1.8 Gästebetten	553

Aufgaben	559
2 Arbeitsabläufe	560
2.1 Arbeitsvorbereitung	560
2.2 Herrichten eines Gästezimmers bei Abreise	561
2.3 Herrichten eines Gästezimmers bei Bleibe	564
2.4 Kontrolle eines Gästezimmers	565
2.5 Sonstige Arbeiten auf der Etage	565
Aufgaben	569
3 Umweltschutz in der Hausdamenabteilung	569
4 Arbeitssicherheit	573
5 Rechtsvorschriften	574
Aufgaben	575
Projekt: Generalreinigung von Gästezimmern	576

○ WARENWIRTSCHAFT

WARENWIRTSCHAFT	577
1 Wareneinkauf	577
2 Warenannahme	583
3 Warenlagerung	583
4 Warenausgabe und Bestandskontrolle	586
5 Wareneinsatzkontrolle	588
6 Warenwirtschaftssysteme	589
Aufgaben	590
6.1 Aufbau/Elemente eines Warenwirtschaftssystems	590
6.2 Planung, Steuerung und Kontrolle mithilfe von Warenwirtschaftssystemen	594
Aufgaben	595
Projekt: Monatsinventur an der Hotelbar	596

○ RESTAURANTORGANISATION

RESTAURANTORGANISATION	597
1 Die Servicebrigade	597
2 Organisation	599
2.1 Eckpunkte zur Organisation	599
2.2 Ablauforganisation	599
2.3 Erstellen von Organisationsplänen	600
Aufgaben	601

○ GETRÄNKEPFLEGE

GETRÄNKEPFLEGE UND -VERKAUF	602
1 Wein	602
1.1 Weinlagerung	605
1.2 Weinprobe	606
1.3 Verkauf von Wein	608
1.4 Kombination von Wein und Speisen	611
2 Likörwein	618
3 Schaumwein – Champagner	620
4 Spirituosen	621
Aufgaben	624
5 Bar	625
5.1 Arbeitsgeräte	625
5.2 Zutaten und Maßeinheiten	626
5.3 Arbeitstechniken	626
5.4 Rezepturen für Bargetränke	629
5.5 Garnituren für Mixgetränke	630
5.6 Barkarte	631
Projekt: Poolbar	634

○ STATIONSFÜHRUNG

FÜHREN EINER STATION	635
1 Anforderung zur Führung einer Station	635
2 Besondere Gedeckausstattungen	635
3 Spezial-Gedecke	637
4 Arbeiten am Tisch des Gastes	642
4.1 Tranchieren am Tisch	642
4.2 Filetieren am Tisch	650
4.3 Flambieren am Tisch	653
4.4 Speisezubereitung am Tisch	657
4.5 Servieren vom Wagen	659
Aufgaben	659
5 Zigarrenservice	660
Projekt: Mitarbeiterbildung Servicepersonal	661

○ BANKETTBEREICH

ARBEITEN IM BANKETTBEREICH	662
1 Organisationsstruktur	662
2 Organisationsmittel	662
3 Vorbereiten und Durchführen eines Banketts	669
Aufgaben	673
4 Büfett-Service	674
4.1 Planung	674
4.2 Durchführung	677
5 Blumendekorationen	680
Aufgaben	681
Projekt: Planen eines Banketts	682

○ SONDERVERANSTALTUNG

SONDERVERANSTALTUNGEN	684
1 Der Gast im Mittelpunkt	684
2 Aktionen	684
3 Planung und Durchführung	685
3.1 Jahresplanung	685
3.2 Detailplanung	685
3.3 Planungsbeispiel Service	686
3.4 Weitere Aktionen	690
3.5 Erfolgskontrolle durch Manöverkritik	692
Aufgaben	692
Projekt: Festliches Essen	693

SACHWORTVERZEICHNIS	695
BILDQUELLENVERZEICHNIS	716