

Inhaltsverzeichnis

Vorwort	3
Inhaltsverzeichnis	5

○ EINFÜHRUNG

EINFÜHRUNG IN DIE BERUFE

1	Geschichtliche Entwicklung des Gastgewerbes	13
1.1	Gastfreundschaft	13
1.2	Gastgewerbe	13
1.3	Gastgewerbliche Betriebe heute	14
2	Ausbildung	15
2.1	Ausbildungsordnung	15
2.2	Ausbildungsberufe des Gastgewerbes: Übersicht	16
3	Personal im Gastgewerbe	17

HYGIENE

1	Mikroben	19
1.1	Vorkommen	19
1.2	Arten und Vermehrungsformen	19
1.3	Lebensbedingungen der Mikroben	20
1.4	Lebensäußerungen der Mikroben	22
2	Lebensmittelinfektionen – Lebensmittelvergiftungen	23
2.1	Salmonellen	23
2.2	Eitererreger (Staphylokokken)	24
2.3	Bodenbakterien (Botulismus-Bakterien)	25
2.4	Fäulniserreger	25
2.5	Schimmel	25
3	Schädlingsbekämpfung	26
4	Reinigung und Desinfektion	27
4.1	Reinigen in Lebensmittelbetrieben	27
4.2	Desinfizieren in Lebensmittelbetrieben	28
4.3	Ablauf einer gründlichen Reinigung	29
	Aufgaben	29

UMWELT- UND VERBRAUCHERSCHUTZ

1	Umweltschutz	30
2	Verbraucherschutz	32
2.1	Lebensmittel- und Futtermittelgesetzbuch (LFGB)	32
2.2	Kennzeichnung von Lebensmitteln	33
2.3	Verordnung über Lebensmittelhygiene (Basishygiene)	36
2.4	Lebensmittelüberwachung	42
	Fachbegriffe	42
	Aufgaben	42

○ KÜCHE

ARBEITSSICHERHEIT

1	Unfallverhütung	43
1.1	Fußboden	43
1.2	Tragen und Heben von Lasten	43
1.3	Messer, schneidende Maschinen	44
1.4	Maschinen	44
1.5	Elektrische Anlagen	45
1.6	Feuerschutz	46
1.7	Sicherheitszeichen	46
	Fachbegriffe	47
2	Erste Hilfe	48
2.1	Schnitt- und Stichwunden	48
2.2	Ohnmacht und Bewusstlosigkeit	48
2.3	Verbrennungen und Verbrühungen	49
2.4	Nasenbluten	49
2.5	Fremdkörper im Auge	50
2.6	Unfälle mit elektrischem Strom	50
	Aufgaben	50

ARBEITSPLANUNG

1	Informationen beschaffen und auswerten	51
1.1	Fachbuch	51
1.2	Fachzeitschriften/Fachzeitungen	52
1.3	Internet	52

1.4	Prospekte	52	8.1	Wasserhärte	82
2	Planen	52	8.2	Küchentechnische Eigenschaften	82
2.1	Checklisten/Prüflisten	52	8.3	Bedeutung für den menschlichen Körper	83
2.2	Ablauf/Zeitleiste	53		Aufgaben	83
2.3	Tabellen	54	9	Enzyme	84
2.4	Rezepte	55	9.1	Wirkungsweise	84
2.5	Arbeitsabläufe schematisch beschreiben	57	9.2	Bedingungen der Enzymtätigkeit und deren Steuerung	85
	Aufgaben	58	10	Verdauung und Stoffwechsel	86
ERNÄHRUNG	59		11	Vollwertige Ernährung	88
1	Einführung	59	11.1	Energiebedarf	88
2	Kohlenhydrate	60	11.2	Nahrungsauswahl	89
2.1	Aufbau – Arten	60	11.3	Verteilung der täglichen Nahrungsaufnahme	92
2.2	Küchentechnische Eigenschaften	61		Aufgaben	92
2.3	Bedeutung für den menschlichen Körper	63	12	Alternative Ernährungsformen	93
	Aufgaben	63	12.1	Vegetarische Kost – Pflanzliche Kost	93
3	Fette	64	12.2	Vollwerternährung und vollwertige Ernährung	93
3.1	Aufbau – Arten	64	13	Kostformen	94
3.2	Küchentechnische Eigenschaften	66	13.1	Vollkost	94
3.3	Bedeutung für den menschlichen Körper	68	13.2	Leichte Vollkost	94
	Aufgaben	69	13.3	Natriumarme Kost	95
4	Eiweiß (Protein)	70	13.4	Eiweißarme Kost	95
4.1	Aufbau – Arten	70	13.5	Diabetikerkost	95
4.2	Küchentechnische Eigenschaften	71	13.6	Reduktionskost	96
4.3	Bedeutung für den menschlichen Körper	75	13.7	Begriffserklärungen	97
	Aufgaben	76		Aufgaben	97
5	Vitamine	77	14	Berechnungen zur Ernährung	98
5.1	Bedeutung für den menschlichen Körper	77	14.1	Berechnung des Nährstoffgehalts von Speisen	99
5.2	Aufgaben und Vorkommen	78	14.2	Berechnung des Energiegehaltes von Speisen	100
5.3	Erhaltung bei der Vor- und Zubereitung	78	15	Qualität von Lebensmitteln	101
	Aufgaben	79	16	Haltbarmachungsverfahren	102
6	Mineralstoffe	80	16.1	Lebensmittelverderb	103
6.1	Bedeutung für den menschlichen Körper	80	16.2	Werterhaltung	103
6.2	Aufgaben und Vorkommen	80		Aufgaben	107
6.3	Erhaltung bei der Vor- und Zubereitung	80			
7	Begleitstoffe	81	ARBEITSGESTALTUNG	108	
	Aufgaben	81	1	Küchenorganisation	108
8	Wasser	82	1.1	Individualgastronomie	108

1.2	Systemgastronomie.....	109
1.3	Vorgefertigte Produkte	110
	Aufgaben	114
	Projekt: Vorgefertigte Produkte.....	114
2	Arbeitsmittel	115
2.1	Grundausrüstung	115
2.2	Erweiterungen.....	115
2.3	Pflege der Messer	119
2.4	Unfallverhütung.....	120
3	Kochgeschirr	121
3.1	Werkstoffe für Geschirr.....	121
3.2	Geschirrarten	122
4	Maschinen und Geräte	124
4.1	Fleischwolf.....	124
4.2	Kutter.....	124
4.3	Fritteuse.....	125
4.4	Druckfritteuse.....	127
4.5	Brötchentoaster (Buntoaster).....	127
4.6	Kippbratpfanne.....	128
4.7	Kochkessel.....	129
4.8	Grill	129
4.9	Mikrowellengerät	130
4.10	Umluftgerät.....	131
4.11	Herd mit Backrohr	132
4.12	Durchlaufofen	132
4.13	Induktionstechnik.....	132
4.14	Garen unter Dampfdruck.....	133
4.15	Heißluftdämpfer/Kombidämpfer.....	134
	Aufgaben	135

GRUNDTECHNIKEN DER KÜCHE 136

1	Vorbereitende Arbeiten	136
1.1	Einführung	136
1.2	Waschen	136
1.3	Wässern	136
1.4	Schälen	137
2	Bearbeiten von Lebensmitteln	138
2.1	Schneiden	138
2.2	Schnittformen	139
2.3	Blanchieren	139

GAREN VON SPEISEN 140

1	Grundlagen	140
2	Garen mittels feuchter Wärme	141
2.1	Kochen	141
2.2	Garziehen	142
2.3	Dämpfen	142
2.4	Dünsten	142
2.5	Druckgaren	143
2.6	Gratinieren oder Überbacken	143
3	Garen mittels trockener Wärme	144
3.1	Braten	144
3.2	Grillen	146
3.3	Frittieren	146
3.4	Schmoren	147
3.5	Backen	147
3.6	Mikrowellen	147
3.7	Zusammenfassende Übersicht – Garverfahren	148
4	Zubereitungsreihen	148
4.1	Zubereitungsreihe Hackfleisch	148
4.2	Zubereitungsreihe Geflügel	150
4.3	Zubereitungsreihe Gemüse.....	152
	Aufgaben	153
5	Erstellen von Garprogrammen	154
	Aufgaben	154
6	Speisenproduktionssysteme	155

ANRICHTEN UND EMPFEHLEN VON SPEISEN . 156

1	Anrichten von Speisen	156
	Fachbegriffe	156
2	Beschreiben und Bewerten von Speisen	157
	Aufgaben	161

BERECHNUNGEN ZUR SPEISENPRODUKTION 162

1	Umrechnung von Rezepten	162
	Fachbegriffe	162
2	Warenanforderung	163
3	Kostenberechnung bei Rezepten	164
4	Mengenberechnung bei Verlusten	165
5	Kostenberechnung bei Verlusten	166

ZUBEREITUNG EINFACHER SPEISEN		167	1.2	Persönliche Hygiene	216
1	Speisen von Gemüse	167	1.3	Arbeitskleidung	217
1.1	Schnittarten bei Gemüse	168	1.4	Persönliche Ausrüstung	217
1.2	Vor- und Zubereitung	170	2	Einrichtung und Geräte	218
1.3	Besonderheiten bei vorgefertigten Gemüsen	181	2.1	Einzeltische und Festtafeln	218
	Aufgaben	181	2.2	Tischwäsche	219
2	Pilze	182	2.3	Bestecke	224
2.1	Vorbereiten	182	2.4	Gläser	229
2.2	Zubereiten	182	2.5	Porzellangeschirr	231
	Aufgaben	184	2.6	Sonstige Tisch- und Tafelgeräte	234
3	Salate	185	2.7	Tisch- und Tafeldekoration	235
3.1	Salatsaucen – Dressings	185		Aufgaben	236
3.2	Salate aus rohen Gemüsen/Rohkost	187	3	Restaurant	237
3.3	Salate aus gegartem Gemüse	189	3.1	Überblick über die Vorbereitungsarbeiten	237
3.4	Anrichten von Salaten	190	3.2	Herrichten von Servicetischen	238
3.5	Kartoffelsalate	191	3.3	Herrichten von Tischen und Tafeln	239
3.6	Salatbüfett	192	3.4	Gedecke	247
	Aufgaben	192	3.5	Festliche Tafel – Bankett-Tafel	250
4	Beilagen	193	3.6	Arten und Methoden des Service in der Gastronomie	251
4.1	Kartoffeln	193	3.7	Grundlegende Richtlinien	252
4.2	Klöße	202	3.8	Richtlinien und Regeln zum Tellerservice	253
4.3	Teigwaren	206	3.9	Plattenservice	256
4.4	Reis	209	3.10	Zusammenfassung der Servierregeln	260
	Aufgaben	210		Aufgaben	260
5	Eierspeisen	211	4	Quick-Service-Restaurant	261
5.1	Gekochte Eier	211	4.1	Herrichten der Kassentheke	261
5.2	Pochierte Eier	212	4.2	Vorbereitungsarbeiten in der Lobby	262
5.3	Spiegeleier	212	4.3	Vorbereitungsarbeiten außerhalb des Restaurants	262
5.4	Rühreier	213	4.4	Servierformen	262
5.5	Omelett	213	4.5	Besondere Serviceformen in der Systemgastronomie	264
5.6	Frittierte Eier	214	4.6	Zusammenfassung der Servierregeln	265
5.7	Ei im Nöpfchen	214		Fachbegriffe	265
5.8	Pfannkuchen – Eierkuchen	215	5	Frühstück	266
	Aufgaben	215	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
○ SERVICE					
GRUNDKENNTNISSE IM SERVICE		216			
1	Mitarbeiter im Service	216			
1.1	Umgangsformen	216			

2.8	Lasten richtig bewegen	352
2.9	Lagerbestandskontrolle	353
	Aufgaben	355
3	Büroorganisation	356
3.1	Schriftliche Arbeiten	356
3.2	Ablage- und Ordnungssysteme	356
4	Datenverarbeitung	357
4.1	Geräte (Hardware)	357
4.2	Software	359
4.3	Datensicherung und Datenschutz	359
	Projekt: Arbeiten im Magazin	360
	Projekt: Zwischenprüfung	361

○ **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
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 Wildgrundsauce 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

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

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

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 Warenwirtschaftssysteme in der Gastronomie	577
Aufgaben	578
1.1 Aufbau/Elemente eines Warenwirtschaftssystems	578
1.2 Planung, Steuerung und Kontrolle mithilfe von Warenwirtschaftssystemen	582
2 Warenbeschaffung	583
2.1 Bedarfsermittlung	583
2.2 Warenbedarf und Warenausbeute	583
2.3 Bestellzeitpunkte und Bestellmengen	584
2.4 Methoden zur Auswahl eines Lieferanten	586
2.5 Angebotsvergleiche	588
2.6 Zahlungsarten und Zahlungsmittel	589
2.7 Umsatz- und Mehrwertsteuer in der Gastronomie	590
Aufgaben	591
Projekt: Monatsinventur an der Hotelbar	592

SACHWORTVERZEICHNIS	593
----------------------------------	-----

BILDQUELLENVERZEICHNIS	611
-------------------------------------	-----