

Inhaltsverzeichnis

Vorwort	3	UMWELT- UND VERBRAUCHERSCHUTZ	30
Inhaltsverzeichnis	5	1 Umweltschutz	30
○ EINFÜHRUNG		2 Verbraucherschutz	32
EINFÜHRUNG IN DIE BERUFE	13	2.1 Lebensmittel- und Futtermittelgesetzbuch (LFGB)	32
1 Geschichtliche Entwicklung des Gastgewerbes	13	2.2 Kennzeichnung von Lebensmitteln	33
1.1 Gastfreundschaft	13	2.3 Verordnung über Lebensmittelhygiene (Basishygiene)	36
1.2 Gastgewerbe	13	2.4 Lebensmittelüberwachung	42
1.3 Gastgewerbliche Betriebe heute	14	Fachbegriffe	42
2 Ausbildung	15	Aufgaben	42
2.1 Ausbildungsordnung	15	○ KÜCHE	
2.2 Ausbildungsberufe des Gastgewerbes: Übersicht	16	ARBEITSSICHERHEIT	43
3 Personal im Gastgewerbe	17	1 Unfallverhütung	43
HYGIENE	19	1.1 Fußboden	43
1 Mikroben	19	1.2 Tragen und Heben von Lasten	43
1.1 Vorkommen	19	1.3 Messer, schneidende Maschinen	44
1.2 Arten und Vermehrungsformen	19	1.4 Maschinen	44
1.3 Lebensbedingungen der Mikroben	20	1.5 Elektrische Anlagen	45
1.4 Lebensäußerungen der Mikroben	22	1.6 Feuerschutz	46
2 Lebensmittelinfektionen – Lebensmittelvergiftungen	23	1.7 Sicherheitszeichen	46
2.1 Salmonellen	23	Fachbegriffe	47
2.2 Eitererreger (Staphylokokken)	24	2 Erste Hilfe	48
2.3 Bodenbakterien (Botulismus-Bakterien)	25	2.1 Schnitt- und Stichwunden	48
2.4 Fäulniserreger	25	2.2 Ohnmacht und Bewusstlosigkeit	48
2.5 Schimmel	25	2.3 Verbrennungen und Verbrühungen	49
3 Schädlingsbekämpfung	26	2.4 Nasenbluten	49
4 Reinigung und Desinfektion	27	2.5 Fremdkörper im Auge	50
4.1 Reinigen in Lebensmittelbetrieben	27	2.6 Unfälle mit elektrischem Strom	50
4.2 Desinfizieren in Lebensmittelbetrieben	28	Aufgaben	50
4.3 Ablauf einer gründlichen Reinigung	29	ARBEITSPLANUNG	51
Aufgaben	29	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			
2.4	Rezepte	55	9	Enzyme	84
2.5	Arbeitsabläufe schematisch beschreiben..	57	9.1	Wirkungsweise	84
	Aufgaben	58	9.2	Bedingungen der Enzymtätigkeit und deren Steuerung	85
	ERNÄHRUNG	59	10	Verdauung und Stoffwechsel	86
1	Einführung	59	11	Vollwertige Ernährung	88
2	Kohlenhydrate	60	11.1	Energiebedarf	88
2.1	Aufbau – Arten	60	11.2	Nahrungsauswahl	89
2.2	Küchentechnische Eigenschaften	61	11.3	Verteilung der täglichen Nahrungsaufnahme	92
2.3	Bedeutung für den menschlichen Körper	63		Aufgaben	92
	Aufgaben	63			
3	Fette	64	12	Alternative Ernährungsformen	93
3.1	Aufbau – Arten	64	12.1	Vegetarische Kost – Pflanzliche Kost	93
3.2	Küchentechnische Eigenschaften	66	12.2	Vollwerternährung und vollwertige Ernährung	93
3.3	Bedeutung für den menschlichen Körper	68	13	Kostformen	94
	Aufgaben	69	13.1	Vollkost	94
4	Eiweiß (Protein)	70	13.2	Leichte Vollkost	94
4.1	Aufbau – Arten	70	13.3	Natriumarme Kost	95
4.2	Küchentechnische Eigenschaften	71	13.4	Eiweißarme Kost	95
4.3	Bedeutung für den menschlichen Körper	75	13.5	Diabetikerkost	95
	Aufgaben	76	13.6	Reduktionskost	96
5	Vitamine	77	13.7	Begriffserklärungen	97
5.1	Bedeutung für den menschlichen Körper	77		Aufgaben	97
5.2	Aufgaben und Vorkommen	78	14	Berechnungen zur Ernährung	98
5.3	Erhaltung bei der Vor- und Zubereitung ..	78	14.1	Berechnung des Nährstoffgehalts von Speisen	99
	Aufgaben	79	14.2	Berechnung des Energiegehaltes von Speisen	100
6	Mineralstoffe	80	15	Qualität von Lebensmitteln	101
6.1	Bedeutung für den menschlichen Körper	80	16	Haltbarmachungsverfahren	102
6.2	Aufgaben und Vorkommen	80	16.1	Lebensmittelverderb	103
6.3	Erhaltung bei der Vor- und Zubereitung ..	80	16.2	Werterhaltung	103
7	Begleitstoffe	81		Aufgaben	107
	Aufgaben	81			
8	Wasser	82			
				ARBEITSGESTALTUNG	108
			1	Küchenorganisation	108
			1.1	Individualgastronomie	108

1.2	Systemgastronomie.....	109	GAREN VON SPEISEN	140	
1.3	Vorgefertigte Produkte	110	1	Grundlagen	140
	Aufgaben	114	2	Garen mittels feuchter Wärme	141
	Projekt: Vorgefertigte Produkte.....	114	2.1	Kochen	141
2	Arbeitsmittel	115	2.2	Garziehen	142
2.1	Grundausstattung	115	2.3	Dämpfen	142
2.2	Erweiterungen	115	2.4	Dünsten	142
2.3	Pflege der Messer	119	2.5	Druckgaren	143
2.4	Unfallverhütung	120	2.6	Gratinieren oder Überbacken	143
3	Kochgeschirr	121	3	Garen mittels trockener Wärme	144
3.1	Werkstoffe für Geschirr	121	3.1	Braten	144
3.2	Geschirrarten	122	3.2	Grillen	146
4	Maschinen und Geräte	124	3.3	Frittieren	146
4.1	Fleischwolf	124	3.4	Schmoren	147
4.2	Kutter	124	3.5	Backen	147
4.3	Fritteuse	125	3.6	Mikrowellen	147
4.4	Druckfritteuse	127	3.7	Zusammenfassende Übersicht – Garverfahren	148
4.5	Brötchentoaster (Buntoaster)	127	4	Zubereitungsreihen	148
4.6	Kippbratpfanne	128	4.1	Zubereitungsreihe Hackfleisch	148
4.7	Kochkessel	129	4.2	Zubereitungsreihe Geflügel	150
4.8	Grill	129	4.3	Zubereitungsreihe Gemüse	152
4.9	Mikrowellengerät	130	Aufgaben	153	
4.10	Umluftgerät	131	5	Erstellen von Garprogrammen	154
4.11	Herd mit Backrohr	132	Aufgaben	154	
4.12	Durchlaufofen	132	6	Speisenproduktionssysteme	155
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			
	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 Speisen von Gemüse	167	1.2 Persönliche Hygiene	216
1.1 Schnittarten bei Gemüse	168	1.3 Arbeitskleidung	217
1.2 Vor- und Zubereitung	170	1.4 Persönliche Ausrüstung	217
1.3 Besonderheiten bei vorgefertigten Gemüsen	181	2 Einrichtung und Geräte	218
Aufgaben	181	2.1 Einzeltische und Festtafeln	218
2 Pilze	182	2.2 Tischwäsche	219
2.1 Vorbereiten	182	2.3 Bestecke	224
2.2 Zubereiten	182	2.4 Gläser	229
Aufgaben	184	2.5 Porzellangeschirr	231
3 Salate	185	2.6 Sonstige Tisch- und Tafelgeräte	234
3.1 Salatsaucen – Dressings	185	2.7 Tisch- und Tafeldekoration	235
3.2 Salate aus rohen Gemüsen/Rohkost	187	Aufgaben	236
3.3 Salate aus gegartem Gemüse	189	3 Restaurant	237
3.4 Anrichten von Salaten	190	3.1 Überblick über die Vorbereitungsarbeiten	237
3.5 Kartoffelsalate	191	3.2 Herrichten von Servicetischen	238
3.6 Salatbüffet	192	3.3 Herrichten von Tischen und Tafeln	239
Aufgaben	192	3.4 Gedeck	247
4 Beilagen	193	3.5 Festliche Tafel – Bankett-Tafel	250
4.1 Kartoffeln	193	3.6 Arten und Methoden des Service in der Gastronomie	251
4.2 Klöße	202	3.7 Grundlegende Richtlinien	252
4.3 Teigwaren	206	3.8 Richtlinien und Regeln zum Tellerservice	253
4.4 Reis	209	3.9 Plattenservice	256
Aufgaben	210	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 Nähfchen	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 Frühstückssplatten	268
		5.4 Frühstücksservice	269
		Aufgaben	275
		Projekt: Attraktives Frühstücksbüffet	276
		Projekt: Sonntagsbrunch für die ganze Familie	277
○ SERVICE			
GRUNDKENNTNISSE IM SERVICE	216		
1 Mitarbeiter im Service	216		
1.1 Umgangsformen	216		

GETRÄNKE UND GETRÄNKESERVICE	278		
1 Wässer	278	8.8	Likörweine (Süd- und Dessertweine)
1.1 Trinkwasser	278	8.9	Servieren von Wein aus Flaschen
1.2 Natürliches Mineralwasser	278	9	Schaumwein
2 Säfte und Erfrischungsgetränke	280	9.1	Herstellung
2.1 Fruchtsäfte	280	9.2	Servieren von Schaumwein
2.2 Smoothies	280	Aufgaben	323
2.3 Gemüsesäfte/Gemüsenektar	280	10	Weinhaltige Getränke
2.4 Fruchtnektare und Süßmoste	281	Aufgaben	324
2.5 Fruchtsaftgetränke	281	Projekt: Weinprobe	325
2.6 Fruchtsaftschorlen	281	11	Spirituosen
2.7 Limonaden	281	11.1	Brände
2.8 Near Water/Aqua Plus	282	11.2	Geiste
2.9 Diätetische Erfrischungsgetränke	282	11.3	Alkohol mit geschmackgebenden (aromatisierenden) Zusätzen
2.10 Fruchtsaftgehalt von Getränken	282	11.4	Liköre
2.11 Mineralstoffgetränke	282	Aufgaben	331
Fachbegriffe	282	12	Getränkebüfett
3 Alkoholfreie Mischgetränke	283	12.1	Getränkeangebot
4 Milch und Milchgetränke	284	12.2	Serviertemperaturen
Aufgaben	285	12.3	Bereitstellen von Getränken
5 Aufgussgetränke	286	12.4	Getränkeschankanlagen
5.1 Kaffee	286	12.5	Getränkесervice aus Schankgefäßen
5.2 Tee	289	12.6	Büfettkontrollen
5.3 Kakao und Schokolade	292	Aufgaben	342
5.4 Servieren von Aufgussgetränken	293		
Aufgaben	294		
6 Alkoholische Gärung	295		
7 Bier	296		
7.1 Herstellung	296	MAGAZIN	
7.2 Biergattungen, Bierarten, Biersorten	298	MAGAZIN	343
7.3 Biermischgetränke	300	1	Lagerarten und Lagerbedingungen
7.4 Ausschenken von Bier	300	1.1	Lagerarten
Aufgaben	301	1.2	Lagerbedingungen und Lagerverluste
8 Wein	302	Aufgaben	344
8.1 Rebsorten	303	2	Warenlagerung
8.2 Gebietseinteilung für Weine	304	2.1	Warenannahme
8.3 Weinbereitung	306	Aufgaben	345
8.4 Güteklassen für Wein	307	2.2	Mängel bei der Warenannahme
8.5 Weinlagerung	309	2.3	Lieferschein
8.6 Weine europäischer Länder	310	2.4	Wareneingangsbuch
Französische Fachbegriffe	312	2.5	Lagerfachkarte und Materialkonto
Italienische Fachbegriffe	313	2.6	Lagerstrategien
Spanische Fachbegriffe	314	2.7	Lagermethoden
8.7 Beurteilen von Wein	314	Aufgaben	352

2.8	Lasten richtig bewegen.....	352	EMPFEHLUNG UND VERKAUF VON SPEISEN ..390	
2.9	Lagerbestandskontrolle.....	353	1	Vorspeisen ..390
	Aufgaben ..	355	1.1	Kalte Vorspeisen ..390
3	Büroorganisation ..356	356	1.2	Arten von kalten Vorspeisen ..391
3.1	Schriftliche Arbeiten ..356	356	Aufgaben ..	395
3.2	Ablage- und Ordnungssysteme ..356	356	2	Suppen ..396
4	Datenverarbeitung ..357	357	2.1	Klare Suppen ..396
4.1	Geräte (Hardware) ..357	357	2.2	Gebundene Suppen ..397
4.2	Software ..359	359	2.3	Kalte Suppen ..398
4.3	Datensicherung und Datenschutz ..359	359	2.4	Regionalsuppen ..398
	Projekt: Arbeiten im Magazin ..360	360	2.5	Nationalsuppen ..399
	Projekt: Zwischenprüfung ..361	361	Fachbegriffe ..	401
			Aufgaben ..	401
	BERATUNG UND VERKAUF		3	Zwischengerichte ..402
			4	Saucen ..403
	VERKAUFSABLÄUFE IM RESTAURANT ..363	363	4.1	Grundsauen ..403
1	Kaufmotive ..363	363	4.2	Braune Grundsauce ..403
2	Qualität im Service ..364	364	4.3	Wildgrundsause und Ableitungen ..404
3	Umgang mit Gästen ..365	365	4.4	Eigenständige warme Saucen ..404
3.1	Gästetypologie ..365	365	4.5	Weiße Grundsauen ..404
3.2	Service bei speziellen Gästegruppen ..367	367	4.6	Aufgeschlagene und gerührte Saucen ..405
4	Verkauf im Restaurant ..368	368	4.7	Eigenständige kalte Saucen ..406
4.1	Empfehlung und Aufnahme der Bestellung ..368	368	4.8	Beurteilungsmerkmale und Anrichten von Saucen ..406
4.2	Verkaufsgespräche und -techniken ..369	369	4.9	Buttermischungen ..407
4.3	Tischreservierungen ..371	371	Aufgaben ..	407
4.4	Veranstaltungsabsprachen ..372	372	5	Hauptgerichte aus Fisch, Krebs- und Weichtieren ..408
4.5	Gästeberatung ..373	373	5.1	Süß- und Salzwasserfische ..408
4.6	Zusatzverkäufe ..375	375	5.2	Fachbegriffe ..414
4.7	Rechnungspräsentation und Verabschiedung ..376	376	5.3	Kaviar ..415
5	Reklamationen ..377	377	5.4	Aufgaben ..415
6	Rechtsvorschriften ..378	378	5.3	Krebstiere ..416
	Aufgaben ..	381	5.4	Weichtiere ..416
	Projekt: Aktionswoche „Spargel und Wein“ ..382	382	Aufgaben ..	417
			Projekt: Meeresfrüchte-Festival ..418	
7	Abrechnen mit Gast und Betrieb ..383	383	6	Hauptgerichte aus Fleisch ..419
7.1	Boniersysteme ..383	383	6.1	Schlachtfleisch ..419
7.2	Abrechnung mit dem Gast ..386	386	6.2	Kalb ..420
7.3	Abrechnung mit dem Betrieb ..388	388	6.3	Rind ..423
	Aufgaben ..	389	6.4	Aufgaben ..426
			6.5	Schwein ..427
			6.6	Lamm ..429
				Hackfleisch ..431

6.7	Innereien	432	2.2	Erstellen der Speisekarten	507
6.8	Fleisch- und Wurstwaren	433		Aufgaben	510
	Aufgaben	433	2.3	Besonderheiten in der Systemgastronomie	511
7	Hauptgerichte aus Geflügel und Wildgeflügel	434			
7.1	Hausgeflügel	434			
7.2	Wildgeflügel	436			
	Aufgaben	437			
8	Hauptgerichte vom Wild	438	M	MARKETING	
	Aufgaben	439			
9	Spezielle Hauptgerichte: Systemgastronomie	440	M	MARKETING IM GASTGEWERBE	512
10	Beilagen	443	1	Besonderheiten im Gastgewerbe	512
10.1	Beilagen aus Gemüse	443	2	Angebot und Nachfrage – der Markt	514
	Aufgaben	448	3	Unternehmensleitung	515
	Projekt: Aktionswoche Spargel	449	3.1	Unternehmensleitbild	516
10.2	Hauptbeilagen (aus stärkehaltigen Produkten)	450	3.2	Unternehmensidentität	517
10.3	Salate als Beilagen	460	4	Marketingkonzept	519
11	Obst	461	4.1	Marktforschung/Marktanalyse	519
	Aufgaben	465	4.2	Marketingziele	519
12	Käse	466	4.3	Marketingstrategie	519
	Aufgaben	470	4.4	Marketingplan	521
13	Nachspeisen	471	4.5	Marketing-Instrumente	521
13.1	Warne Süßspeisen	472	4.6	Marketing-Mix	522
13.2	Kalte Süßspeisen	474	4.7	Kontrolle des Marketingerfolgs	522
	Aufgaben	478		Aufgaben	523
14	Spezielle Gerichte	479	5	Kommunikation mit dem Markt – Kommunikationsinstrumente	524
14.1	Amuse-Bouche/Amuse-Gueule	479	5.1	Verkaufsförderung	524
14.2	Fingerfood	481		Aufgaben	526
14.3	Vegetarische Gerichte	482	5.2	Öffentlichkeitsarbeit	527
	Aufgaben	483	5.3	Werbung	528
			6	Rechtsvorschriften	530
				Aufgaben	531

	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



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	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