

INHALTSVERZEICHNIS

KÜCHE

Einstieg in den Beruf	9
Lernsituation: Arbeitssicherheit und 1. Hilfe	11
Lernsituation: Umweltschutzwettbewerb der Hotelkette Europa	16
Lernsituation: Hygiene-Schulung im Hotel Europa	19
Übungsaufgaben Hygiene und Betriebsführung	24
Lernsituation: Planung eines Konzeptes für den Wellness-Bereich des Europa-Hotels	25
Lernsituation: Sonderkarte für spezielle Kostformen	45
Lernsituation: Neugestaltung des Frühstücksbuffets	47
Prüfungsaufgaben Nährstoffe, gesunde Ernährung und Verdauung	52

SERVICE

Lernsituation: Angebot für eine Kaffeetafel	55
Lernsituation: Einführung einer Tea-Time	57
Lernsituation: Auswahl von Erfrischungsgetränken wegen eines Lieferantenwechsels	60
Gemischte Prüfungsaufgaben	63
Lernsituation: Bierherstellung und -pflege	65
Lernsituation: Zusammenstellung einer neuen Bankettmappe mit deutschem Wein	71
Prüfungsaufgaben Wein und Bier	77
Lernsituation: Wäschepflege und Fleckentfernung	79
Lernsituation: Auswahl von neuem Geschirr, Besteck und Gläsern für das Restaurant	81
Lernsituation: Das Auflegen von Tischwäsche und Eindecken eines einfachen Menüs	84
Lernsituation: Eindecken kleiner Menüs und Speisefolge	86
Lernsituation: Servicearten und -regeln	87
Lernsituation: Checkliste für das Standard-Mise-en-place erstellen und erproben	89
Lernsituation: Annahme und Organisation einer Bankett-Veranstaltung (Kaffeetafel)	91
Lernsituation: Der Gast, das unbekannte Wesen	93
Lernsituation: Stellen von Banketträumen	95
Lernsituation: Vorschläge für Aktionskarten	97
Prüfungsfragen Wäschepflege, Mise-en-place, Grundlagen des Eindeckens	99
Lernsituation: Fachbegriffe aus Küche und Service	101

MAGAZIN

Lernsituation: Warenlagerung	103
Lernsituation: Warenausgabe	115
Lernsituation: Wareneingang	119
Prüfungsfragen	125
Sudoku	127

ÜBUNGSAUFGABEN ZUR TECHNISCHEN MATHEMATIK

1. Maße & Gewichte	128
2. Gemischter Dreisatz & Prozentrechnung	129
3. Rund um das Magazin	130