

# 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

**LÖSUNGEN DER WEITERFÜHRENDEN AUFGABEN – LERNFELD KÜCHE**

Lernsituation: Arbeitssicherheit und 1. Hilfe .....	131
Lernsituation: Umweltschutzwettbewerb der Hotelkette Europa .....	132
Lernsituation: Planung eines Konzeptes für den Wellnessbereich .....	133

**LÖSUNGEN DER WEITERFÜHRENDEN AUFGABEN – LERNFELD SERVICE**

Lernsituation: Angebot für eine Kaffeetafel .....	136
Lernsituation: Einführung einer Tea-Time .....	137
Lernsituation: Auswahl von Erfrischungsgetränken .....	139
Lernsituation: Bierherstellung und -pflege .....	140
Lernsituation: Zusammenstellung einer neuen Bankettmappe mit deutschem Wein .....	142
Lernsituation: Wäschepflege und Fleckentfernung .....	142
Lernsituation: Auswahl von neuem Geschirr, Besteck und Gläsern .....	143
Lernsituation: Checkliste für das Standard-Mise-en-place erstellen .....	144
Lernsituation: Annahme und Organisation einer Bankett-Veranstaltung .....	145
Lernsituation: Der Gast, das unbekannte Wesen .....	147
Lernsituation: Stellen von Banketträumen .....	147
Lernsituation: Vorschläge für Aktionskarten .....	148

**LÖSUNGEN DER ÜBUNGSAUFGABEN ZUR TECHNISCHEN MATHEMATIK**