

Inhalt

Berufliche Grundlagen

Arbeitssicherheit

- 1 Berufsgenossenschaften
- 2 Unfallgefahren
- 3 Unfallverhütung

Umweltschutz

- 4 Umwelt - Gefahren und Schutz
- 5 Schadstoffe in Lebensmitteln
- 6 Maßnahmen für den Umweltschutz

Recht/Hygiene

- 7 Lebensmittelrechtliche Grundlagen
- 8 Lebensmittelkennzeichnung
- 9 Hygiene als Grundforderung
- 10 Wichtige Hygienebestimmungen

Küche

Küchenhygiene

- 11 Lebensmittelvergifter
- 12 Schädlingsbekämpfung
- 13 Reinigung und Desinfektion
- 14 Lebensmittelhygiene nach HACCP
- 15 Lebensmittelüberwachung

Lebensmittelbestandteile

- 16 Lebensmittelbestandteile in der Übersicht
- 17 Lebensmittel und Genussmittel
- 18 Lebensmittelbestandteile und Ernährung
- 19 Kohlenhydrate - Vorkommen, Einteilung, Aufbau
- 20 Kohlenhydrate - Eigenschaften
- 21 Kohlenhydrate - Rätsel, Test
- 22 Fette - Vorkommen, Einteilung, Aufbau
- 23 Fette - Konsistenz, Emulsionen
- 24 Fette - Eigenschaften
- 25 Fette - Rätsel, Test
- 26 Eiweißstoffe - Vorkommen, Einteilung, Aufbau
- 27 Eiweißstoffe - Eigenschaften
- 28 Eiweißstoffe - Rätsel, Test
- 29 Enzyme
- 30 Mineralstoffe
- 31 Vitamine
- 32 Wasser

Zutaten

- 33 Lebensmittel nach Inhaltsstoffen und Bearbeitungsgrad
- 34 Kartoffeln
- 35 Getreide, Mehl
- 36 Teigwaren
- 37 Brot
- 38 Spezialbrote
- 39 Reis

Fettreiche Lebensmittel

- 40 Fette - Einteilung, Nährwert
- 41 Fette - Lagerfähigkeit, Fetthärtung
- 42 Butter, Margarine

Eiweißreiche Lebensmittel

- 43 Ei
- 44 Milch, -erzeugnisse
- 45 Käse
- 46 Schlachtfleisch - Bedeutung
- 47 Schlachtfleisch - Reifung
- 48 Kalb
- 49 Rind
- 50 Schwein
- 51 Wurstwaren
- 52 Fisch

Wirkstoffreiche Lebensmittel

- 53 Gemüse - Einteilung, Arten
- 54 Gemüse - Verarbeitung
- 55 Obst
- 56 Gewürze, Kräuter

Technologischer Prozess

- 57 Gliederung des technologischen Prozesses
- 58 Vorbereitungs- und Bearbeitungsverfahren
- 59 Zustandsänderungen beim Vorbereiten und Bearbeiten
- 60 Zubereitungsverfahren
- 61 Zustandsänderungen beim Zubereiten

Gesundheitsfördernde Ernährung

- 62 Übersicht über den Stoffwechsel
- 63 Verdauung
- 64 Energiebedarf
- 65 Kostformen
- 66 Ernährungsregeln, BMI-Nomogramm

Service

Service - Grundlagen

- 67 Service als Gastgeber
- 68 Räume und Arbeitsmittel
- 69 Textilien in der Gastronomie
- 70 Tafelformen
- 71 Gläser, Bestecke
- 72 Geschirr
- 73 Arbeiten im Service
- 74 Büfettarbeiten
- 75 Gedecke
- 76 Speisen- und Getränkeservice
- 77 Frühstück

Getränke, Tabakwaren

- 78 Erfrischungsgetränke
- 79 Aufgussgetränke
- 80 Kaffee - ernährungsphysiologische Bedeutung
- 81 Trinkgewohnheiten, Alkoholmissbrauch
- 82 Bier
- 83 Wein
- 84 Spirituosen - Einteilung
- 85 Spirituosen - Herstellung
- 86 Tabakwaren

Angebot, Verkauf

- 87 Speise- und Getränkekarten
- 88 Umgang mit Gästen
- 89 Beratung und Verkauf
- 90 Gästerechnungen, Barzahlung
- 91 Fremdsprachige Beratung
- 92 Service - Rätsel, Test

Magazin

Warenverkehr

- 93 Arbeitsbereich Magazin
- 94 Veränderungen beim Lagern
- 95 Lagerbedingungen
- 96 Lagerkennzahlen
- 97 Lagerkosten
- 98 Warenannahme
- 99 Wareneingang
- 100 Warenpflege
- 101 Warenausgabe

Verträge

- 102 Angebotsvergleiche, Bestellungen
- 103 Kaufverträge
- 104 Rechnungskontrolle

Schriftverkehr

- 105 Schriftstücke im Magazin
- 106 Geschäftsbriefe im Magazin
- 107 Magazin - Rätsel, Test

Projektaufgaben

- 108 Rustikale Mittagsmahlzeit
- 109/110 Aufbau eines Frühstücksbüfets