

Lernfeld 2.1

1 Vom Produkt auf den Teller	5
2 Getränke	21
3 Speise- und Getränkekarte	29
4 Menü	33
5 Fachgerechtes Eindecken	37
6 Umgang mit Gästen	41
7 Service	45

Lernfeld 2.2

1 Bedürfnis und Bedarf	49
2 Betriebsarten	51
3 Unternehmensphilosophie	55
4 Marktforschung/Markterkundung	59
5 Marketingziele und -strategien	65
6 Marketinginstrumente	67
7 Marketingmanagement	73
8 Werbung	77

Lernfeld 2.3

1 Umgang mit Reinigungs-, Pflege- und Desinfektionsmitteln	83
2 Werkstoffe im Gastgewerbe	91
3 Aufgaben auf der Etage	95

Lernfeld 2.4

1 Warenbedarf ermitteln	99
2 Waren beschaffen	101
3 Zahlungsvorgänge bearbeiten	106
4 Inventuren durchführen	112
5 Warenwirtschaftssysteme	115
6 Rechnen in der Warenwirtschaft	117