

INHALTSVERZEICHNIS

Vorwort	3	2.2 Kennzeichnung von Lebensmitteln	30
Inhaltsverzeichnis	5	2.3 Verordnung über Lebensmittelhygiene (Basishygiene)	32
Einführung		2.4 Lebensmittelüberwachung	37
EINFÜHRUNG IN DIE BERUFE	13	Fachbegriffe	37
1 Geschichtliche Entwicklung des Gastgewerbes	13	Aufgaben	37
1.1 Gastfreundschaft	13		
1.2 Gastgewerbe	13		
1.3 Gastgewerbliche Betriebe heute	14		
2 Ausbildung	14		
2.1 Ausbildungsordnung	14		
2.2 Ausbildungsberufe des Gastgewerbes: Übersicht	15		
3 Personal im Gastgewerbe	16		
HYGIENE	17		
1 Mikroben	17		
1.1 Vorkommen	17		
1.2 Arten und Vermehrungsformen	17		
1.3 Lebensbedingungen der Mikroben.....	18		
1.4 Lebensäußerungen der Mikroben.....	20		
2 Lebensmittelinfektionen – Lebensmittelvergiftungen	21		
2.1 Salmonellen	22		
2.2 Eitererreger (Staphylokokken).....	22		
2.3 Bodenbakterien (Botulinus-Bakterien)....	23		
2.4 Fäulniserreger.....	23		
2.5 Schimmel.....	23		
3 Schädlingsbekämpfung	24		
4 Reinigung und Desinfektion	25		
4.1 Reinigen in Lebensmittelbetrieben	25		
4.2 Desinfizieren in Lebensmittelbetrieben ...	26		
UMWELT- UND VERBRAUCHERSCHUTZ	27		
1 Umweltschutz	27		
2 Verbraucherschutz	29		
2.1 Lebensmittel- und Futtermittelgesetz- buch (LFMG)	29		
2.2 Kennzeichnung von Lebensmitteln	30		
2.3 Verordnung über Lebensmittelhygiene (Basishygiene)	32		
2.4 Lebensmittelüberwachung	37		
Fachbegriffe	37		
Aufgaben	37		
Kirche			
ARBEITSSICHERHEIT	38		
1 Unfallverhütung	38		
1.1 Fußboden	38		
1.2 Tragen und Heben von Lasten	38		
1.3 Messer, schneidende Maschinen	39		
1.4 Maschinen	39		
1.5 Elektrische Anlagen	39		
1.6 Feuerschutz	40		
1.7 Sicherheitszeichen	41		
2 Erste Hilfe	42		
2.1 Schnitt- und Stichwunden	42		
2.2 Ohnmacht und Bewusstlosigkeit	42		
2.3 Verbrennungen und Verbrühungen	43		
2.4 Nasenbluten.....	43		
2.5 Fremdkörper im Auge	43		
2.6 Unfälle mit elektrischem Strom.....	43		
Aufgaben	44		
ARBEITSPLANUNG	45		
1 Informationen beschaffen und auswerten	45		
1.1 Fachbuch	45		
1.2 Fachzeitschriften /Fachzeitungen	45		
1.3 Internet	46		
1.4 Prospekte	46		
2 Planen	46		
2.1 Checklisten /Prüflisten	46		
2.2 Ablaufplan/Zeitleiste.....	47		
2.3 Tabellen	48		
2.4 Rezepte	49		
Aufgaben	51		

ERNÄHRUNG	52
1 Einführung	52
2 Kohlenhydrate	53
2.1 Aufbau – Arten	53
2.2 Küchentechnische Eigenschaften	54
2.3 Bedeutung für den menschlichen Körper	56
2.4 Versorgung mit Kohlenhydraten.....	56
Aufgaben	56
3 Fette	57
3.1 Aufbau – Arten	57
3.2 Küchentechnische Eigenschaften	58
3.3 Bedeutung für den menschlichen Körper	60
3.4 Versorgung mit Fetten	61
Aufgaben	61
4 Eiweiß (Protein)	62
4.1 Aufbau – Arten	62
4.2 Küchentechnische Eigenschaften	63
4.3 Bedeutung für den menschlichen Körper	65
4.4 Versorgung mit Eiweiß	66
Aufgaben	67
5 Vitamine	67
5.1 Bedeutung für den menschlichen Körper	67
5.2 Aufgaben und Vorkommen	68
5.3 Erhaltung bei der Vor- und Zubereitung	68
Aufgaben	69
6 Mineralstoffe	70
6.1 Bedeutung für den menschlichen Körper	70
6.2 Vorkommen und Aufgaben	70
6.3 Erhaltung bei der Vor- und Zubereitung	70
7 Begleitstoffe	71
Aufgaben	71
8 Wasser.....	72
8.1 Wasserhärte	72
8.2 Küchentechnische Eigenschaften	72
8.3 Bedeutung für den menschlichen Körper	73
Aufgaben	73
9 Enzyme	73
9.1 Wirkungsweise	73
9.2 Bedingungen der Enzytmäßigkeit und deren Steuerung	74
10 Verdauung und Stoffwechsel	75
11 Vollwertige Ernährung	77
11.1 Energiebedarf.....	77
11.2 Nahrungsauswahl	78
11.3 Verteilung der täglichen Nahrungsaufnahme	80
Aufgaben	81
12 Alternative Ernährungsformen	81
12.1 Vegetarische Kost – Pflanzliche Kost	81
12.2 Vollwerternährung	82
13 Kostformen/Diät.....	82
13.1 Vollkost	83
13.2 Leichte Vollkost	83
13.3 Natriumarme Diät	83
13.4 Eiweißarme Diät.....	83
13.5 Diabetiker-Kost.....	84
13.6 Reduktionskost.....	84
13.7 Begriffserklärungen	85
Aufgaben	85
14 Berechnungen zur Ernährung	86
14.1 Berechnung des Nährstoffgehalts von Speisen	87
14.2 Berechnung des Energiegehaltes von Speisen	88
15 Qualität von Lebensmitteln	89
16 Haltbarmachungsverfahren	90
16.1 Lebensmittelverderb.....	90
16.2 Werterhaltung	91
Aufgaben	94
ARBEITSGESTALTUNG	95
1 Küchenorganisation	95
1.1 Postenküche.....	95
1.2 Koch-Zentrum	96
1.3 Vorgefertigte Produkte	96
Aufgaben	99
2 Arbeitsmittel.....	99
2.1 Grundausrüstung	100
2.2 Erweiterungen	100
2.3 Pflege der Messer	103
2.4 Unfallverhütung	104
3 Kochgeschirr.....	104
3.1 Werkstoffe für Geschirr	104
3.2 Geschirrarten	105
4 Maschinen und Geräte.....	107
4.1 Fleischwolf	107
4.2 Kutter.....	107
4.3 Fritteuse	108
4.4 Kippbratpfanne	109
4.5 Kochkessel	110
4.6 Mikrowellengerät	110
4.7 Umluftgerät	111
4.8 Herd mit Backrohr	111
4.9 Induktionstechnik.....	112
4.10 Garen unter Dampfdruck	112
4.11 Heißluftdämpfer/Kombidämpfer	113
Aufgaben	114

GRUNDTECHNIKEN DER KÜCHE	115	5 Kostenberechnung bei Verlusten.....	145
1 Vorbereitende Arbeiten	115	6 Rezeptverwaltungs-Software	146
1.1 Einführung	115		
1.2 Waschen	115		
1.3 Wässern	115		
1.4 Schälen	116		
2 Bearbeiten von Lebensmitteln	117	ZUBEREITEN EINFACHER SPEISEN	147
2.1 Schneiden	117	1 Speisen von Gemüse	147
2.2 Schnittformen	118	1.1 Schnittarten bei Gemüse	147
2.3 Blanchieren	118	1.2 Vor- und Zubereitung.....	150
		1.3 Besonderheiten bei vorgefertigten	
		Gemüsen	160
		Aufgaben	161
GAREN VON SPEISEN	119	2 Pilze	161
1 Grundlagen.....	119	2.1 Vorbereiten	161
2 Garen mittels feuchter Wärme	120	2.2 Zubereiten	161
2.1 Kochen.....	120	Aufgaben	163
2.2 Garziehen.....	121	3 Salate	164
2.3 Dämpfen	121	3.1 Salatsaucen – Dressings	164
2.4 Dünsten	121	3.2 Salate aus rohen Gemüsen/Rohkost	166
2.5 Druckgaren	122	3.3 Salate aus gegarten Gemüsen	168
2.6 Gratinieren oder Überbacken	122	3.4 Anrichten von Salaten	168
3 Garen mittels trockener Wärme	123	3.5 Kartoffelsalate.....	170
3.1 Braten	123	3.7 Salatbüffet	170
3.2 Grillen	124	Aufgaben	171
3.3 Frittieren	125	4 Beilagen	171
3.4 Schmoren	126	4.1 Kartoffeln	171
3.5 Mikrowellen	126	4.2 Klöße – Knödel – Nocken	179
3.6 Zusammenfassende Übersicht	127	4.3 Teigwaren	183
4 Zubereitungsreihen	127	4.4 Reis	186
4.1 Zubereitungsreihe Hackfleisch	127	Aufgaben	187
4.2 Zubereitungsreihe Geflügel	129	5 Eierspeisen	188
4.3 Zubereitungsreihe Gemüse.....	131	5.1 Gekochte Eier.....	188
Aufgaben	132	5.2 Pochierte Eier	189
5 Erstellen von Garprogrammen.....	133	5.3 Spiegeleier	189
Aufgaben	133	5.4 Rühreier	189
6 Speisenproduktionssysteme.....	134	5.5 Omelett	190
		5.6 Frittierte Eier.....	191
ANRICHTEN UND EMPFEHLEN		5.7 Eier im Näpfchen	191
VON SPEISEN	135	5.8 Pfannkuchen – Eierkuchen	191
1 Anrichten von Speisen	135	Aufgaben	192
Fachbegriffe	135	Projekt: Vegetarisches aus Bio-Produkten	193
2 Beschreiben von Speisen	136		
3 Bewerten von Speisen	138		
Aufgaben	140		
BERECHNUNGEN ZUR SPEISEN-			
PRODUKTION	141		
1 Umrechnung von Rezepten	141	BASISWISSEN: GETRÄNKE	194
Fachbegriffe	141	1 Wässer.....	194
2 Warenanforderung	142	1.1 Trinkwasser.....	194
3 Kostenberechnung bei Rezepten.....	143	1.2 Natürliches Mineralwasser	194
4 Mengenberechnung bei Verlusten ...	144	2 Säfte und Erfrischungsgetränke.....	195
		2.1 Fruchtsäfte	195
		2.2 Gemüsesäfte/Gemüsenektar	196
		2.3 Fruchtnektare und Süßmoste	196
		2.4 Fruchtsaftgetränke	196
		2.5 Limonaden	196
		2.6 Diätetische Erfrischungsgetränke	197

Inhaltsverzeichnis

2.7	Fruchtaftgehalt von Getränken.....	197
2.8	Mineralstoffgetränke	197
3	Milch und Milchgetränke	197
	Aufgaben	198
4	Aufgussgetränke.....	198
4.1	Kaffee.....	198
4.2	Tee	199
4.3	Kakao	201
	Aufgaben	202
5	Alkoholische Gärung	202
6	Bier	203
	Aufgaben	207
7	Wein	208
7.1	Rebsorten.....	209
7.2	Gebietseinteilung	211
7.3	Weinbereitung	213
7.4	Güteklassen für deutschen Wein	214
7.5	Weinlagerung.....	215
7.6	Weine europäischer Länder	216
Französische Fachbegriffe.....		218
Italienische Fachbegriffe		219
Spanische Fachbegriffe.....		220
7.7	Beurteilen von Wein	220
7.8	Likörweine, Süd- und Dessertweine	221
8	Schaumwein	222
9	Weinhaltige Getränke	224
	Aufgaben	224
10	Spirituosen	225
10.1	Brände	227
10.2	Geiste.....	228
10.3	Alkohol mit geschmackgebenden (aromatisierenden) Zusätzen	228
10.4	Liköre.....	229
	Aufgaben	229
	GRUNDKENNTNISSE IM SERVICE	230
1	Mitarbeiter im Service	230
1.1	Umgangsformen	230
1.2	Persönliche Hygiene	230
1.3	Arbeitskleidung	230
1.4	Persönliche Ausrüstung	230
2	Einrichtung und Geräte	231
2.1	Einzelne und Festtafel	231
2.2	Tischwäsche	232
2.3	Bestecke.....	236
2.4	Gläser.....	241
2.5	Porzellangeschirr	243
2.6	Sonstige Tisch- und Tafelgeräte	246
2.7	Tisch- und Tafeldekoration	247
	Aufgaben	248
3	Vorbereitungsarbeiten im Service	249
3.1	Überblick Vorbereitungsarten	249
3.2	Herrichten von Servicetischen	250
3.3	Servicestation.....	250
3.4	Herrichten von Tischen und Tafeln	251
	Aufgaben	260
4	Arbeiten im Service	261
4.1	Arten und Methoden des Service	261
4.2	Grundlegende Richtlinien für den Service	262
4.3	Richtlinien und Regeln zum Tellerservice	263
4.4	Zusammenfassung der Servierregeln	265
Fachbegriffe		266
	Aufgaben	266
5	Kaffeeküche	267
5.1	Herstellen von Aufgussgetränken	267
5.2	Herstellen von alkoholfreien Mischgetränken	270
	Aufgaben	271
6	Frühstück	272
6.1	Arten des Frühstucks	272
6.2	Bereitstellen von Frühstücksspeisen	273
6.3	Herrichten von Frühstücksplatten	274
6.4	Frühstücksservice	275
	Aufgaben	281
7	Service einfacher Getränke	282
7.1	Bereitstellen von Getränken	282
7.2	Getränkeshire in Schankgefäßen	282
7.3	Ausschenken von Bier.....	283
	Aufgaben	284
	Projekt: Attraktives Frühstücksbuffett	285
	Magazin	
	MAGAZIN	286
1	Warenbeschaffung	286
2	Wareneingang	288
3	Warenlagerung	289
3.1	Grundsätze der Lagerhaltung	289
3.2	Lagerräume	290
3.3	Lasten richtig bewegen	292
4	Warenausgabe	292
5	Lagerkennzahlen	293
	Aufgaben	294
6	Büroorganisation	295
6.1	Schriftliche Arbeiten	295
6.2	Ablage- und Ordnungssysteme	295
7	Datenverarbeitung	296
7.1	Geräte	296
7.2	Software.....	297
7.3	Datensicherung und Datenschutz.....	297
	Projekt: Arbeiten im Magazin	298
	Projekt: Zwischenprüfung	299

VERKAUFSABLÄUFE IM RESTAURANT	301	5.2 Kaviar.....	343
1 Kaufmotive	301	Fachbegriffe	344
2 Qualität im Service	302	Aufgaben	345
3 Umgang mit Gästen	303	5.3 Krebstiere.....	345
3.1 Gästetypologie.....	303	5.4 Weichtiere	346
3.2 Service bei speziellen Gästegruppen.....	305	Aufgaben	348
4 Verkauf im Restaurant	306	Projekt: Meeresfrüchte-Festival	349
4.1 Verkaufsgespräche und -techniken	306	6 Hauptgerichte aus Fleisch	350
4.2 Tischreservierungen	308	6.1 Schlachtfleisch	350
4.3 Gästeberatung	309	6.2 Kalb	351
4.4 Zusatzverkäufe	310	6.3 Rind	354
4.5 Rechnungspräsentation und Verabschiedung	311	Aufgaben	358
5 Reklamationen	312	6.4 Schwein	358
6 Rechtsvorschriften	313	6.5 Lamm	360
Aufgaben	316	6.6 Hackfleisch	362
Projekt: „Aktionswoche Spargel und Wein“	317	6.7 Innereien	363
EMPFEHLUNG UND VERKAUF VON SPEISEN	318	6.8 Fleisch- und Wurstwaren	364
1 Vorspeisen	318	Aufgaben	365
1.1 Kalte Vorspeisen	318	7 Hauptgerichte aus Geflügel und Wildgeflügel	366
1.2 Arten von kalten Vorspeisen	319	7.1 Hausgeflügel	366
Aufgaben	323	7.2 Wildgeflügel.....	367
2 Suppen	324	Aufgaben	369
2.1 Klare Suppen	324	8 Hauptgerichte vom Wild	369
2.2 Gebundene Suppen	325	Aufgaben	371
2.3 Kalte Suppen	326	9 Beilagen	371
2.4 Regionalsuppen	326	9.1 Beilagen aus Gemüse	371
2.5 Nationalsuppen	327	Aufgaben	377
Fachbegriffe	328	Projekt: Aktionswoche Spargel.....	378
Aufgaben	329	9.2 Hauptbeilagen (aus stärkehaltigen Produkten)	379
3 Zwischengerichte	329	9.3 Salate als Beilagen	388
4 Saucen.....	330	10 Obst	389
4.1 Grundsaucen	331	Aufgaben	393
4.2 Braune Grundsauce	331	11 Käse.....	394
4.3 Wildgrundsauce und Ableitungen	331	Aufgaben	399
4.4 Eigenständige warme Saucen	332	12 Nachspeisen	399
4.5 Weiße Grundsaucen	332	12.1 Warme Süßspeisen.....	400
4.6 Aufgeschlagene und gerührte Saucen	333	12.2 Kalte Süßspeisen	402
4.7 Eigenständige kalte Saucen	334	Aufgaben	406
4.8 Beurteilungsmerkmale und Anrichten von Saucen	334	13 Spezielle Gerichte.....	407
4.9 Buttermischungen	335	13.1 Amuse bouche – Amuse gueule	407
Aufgaben	336	13.2 Fingerfood	409
5 Hauptgerichte aus Fisch, Krebs- und Weichtieren	337	13.3 Sorbets.....	410
5.1 Fische.....	337	13.4 Vegetarische Gerichte.....	410
		Aufgaben	412
		MENÜ UND SPEISEKARTE	413
		1 Menü und Menükarte	413
		1.1 Geschichte der Speisenfolge.....	413

Inhaltsverzeichnis

1.2	Zusammenstellen von Menüs	415
Aufgabe	Aufgabe	419
Aufgaben	Aufgaben	420
1.3	Getränke zum Essen	421
1.4	Menüangebot, Menükarte	423
Aufgaben	Aufgaben	427
2	Speisekarten	429
2.1	Arten der Speisekarten	429
2.2	Erstellen der Speisekarten	435
Aufgaben	Aufgaben	438
 SERVICE FACHSTUFE		 439
1	Empfehlung und Aufnahme der Bestellung.....	439
2	Servieren von Speisen	440
2.1	Vom Naturprodukt zum Servieren einer Speise	440
2.2	Gedeckbeispiele	441
3	Menügedecke	445
4	Festliche Tafel – Bankett-Tafel	446
4.1	Festlegen der Gedeckplätze	446
4.2	Eindecken der Bestecke und Gläser.....	446
4.3	Abschließende Arbeiten	446
5	Plattenservice	447
5.1	Arten des Vorlegens	447
5.2	Technik des Vorlegens	447
5.3	Besonderheiten beim Plattenservice	448
5.4	Vorlegen von der Platte	448
5.5	Darbieten von der Platte.....	449
5.6	Vorlegen am Beistelltisch	449
5.7	Nachservice (Supplément)	450
Aufgaben	Aufgaben	450
6	Getränkebüfett	451
6.1	Getränkeangebot	451
6.2	Serviertemperaturen.....	454
6.3	Zapfen von Bier	455
Aufgaben	Aufgaben	456
6.4	Büfettkontrollen	457
Aufgaben	Aufgaben	459
7	Getränkесervice	460
7.1	Servieren von Wein in Flaschen	460
7.2	Servieren von Schaumwein	463
Aufgaben	Aufgaben	465
Projekt: Weinprobe	Projekt: Weinprobe	466
8	Abrechnen mit Gast und Betrieb	467
8.1	Boniersysteme	467
8.2	Abrechnung mit dem Gast	470
8.3	Abrechnung mit dem Betrieb	472
Aufgaben	Aufgaben	473
 MARKETING IM GASTGEWERBE		 474
1	Besonderheiten im Gastgewerbe.....	474
2	Angebot und Nachfrage – der Markt	476
3	Unternehmensleitung	477
3.1	Unternehmensleitbild	477
3.2	Unternehmensidentität	478
4	Marketingkonzept	479
4.1	Marktforschung/Marktanalyse	479
4.2	Marketingziele	479
4.3	Marketingstrategie	481
4.4	Marketingplan	481
4.5	Marketing-Instrumente.....	481
4.6	Marketing-Mix	481
4.7	Kontrolle des Marketingerfolgs.....	482
Aufgaben	Aufgaben	483
5	Kommunikation mit dem Markt – Kommunikationsinstrumente.....	483
5.1	Verkaufsförderung	483
5.2	Öffentlichkeitsarbeit	484
5.3	Werbung	485
6	Rechtsvorschriften	488
Aufgaben	Aufgaben	489
 WIRTSCHAFTSDIENST – HAUSDAMEN- ABTEILUNG		 491
1	Materialkunde – Grundlagen	491
1.1	Werkstoffe – Gebrauchsgegenstände und ihre Pflege.....	491
Aufgaben	Aufgaben	497
1.2	Natur- und Chemiefasern	497
Aufgaben	Aufgaben	502
1.3	Reinigungs- und Pflegemittel	502
1.4	Reinigung von Wänden	504
1.5	Reinigung von Böden	505
1.6	Reinigung von Teppichen und Teppichböden	505
1.7	Wäschepflege.....	506
Aufgaben	Aufgaben	510
1.8	Gästebetten	510
Aufgaben	Aufgaben	516
2	Arbeitsabläufe	518
2.1	Arbeitsvorbereitung	518
2.2	Herrichten eines Gästezimmers bei Abreise	519
2.3	Herrichten eines Gästezimmers bei Bleibe	521

2.4 Kontrolle eines Gästezimmers.....	522	2 Warenannahme	542
2.5 Sonstige Arbeiten auf der Etage	522	3 Warenlagerung.....	543
Aufgaben	526		
3 Umweltschutz in der Hausdamenabteilung	526	4 Warenausgabe und Bestandskontrolle.....	546
4 Arbeitssicherheit.....	532	5 Wareneinsatzkontrolle	548
5 Rechtsvorschriften	532	6 Warenwirtschaftssysteme.....	549
Aufgaben	534	Aufgaben	555
Projekt: Generalreinigung von Gäste- zimmern.....	535	Projekt: Monatsinventur an der Hotelbar	557
 WARENWIRTSCHAFT	 536	 BILDQUELLENVERZEICHNIS & INTERNET-ADRESSEN	 558
1 Wareneinkauf	536	SACHWORTVERZEICHNIS	560