

# Inhalt

<p><b>Beratung und Verkauf im Restaurant (I)</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>1 Berufsanforderungen, Stellenbeschreibungen</li> <li>2 Arbeitssicherheit</li> <li>3 Erste Hilfe</li>   <li>4 Essgewohnheiten</li> <li>5 Speisenzusammenstellungen</li> <li>6 Vegetarische Speisen</li> <li>7 A-la-carte-Speisen</li> <li>8 Zwischenmahlzeiten</li> <li>9 Vorspeisen</li> <li>10 Gemüsebeilagen</li> <li>11 Speisen aus gekochten Kartoffeln</li> <li>12 Frittierte Kartoffelspeisen</li> <li>13 Gebackene und gebratene Kartoffelspeisen</li> <li>14 Suppen</li> <li>15 Helle Saucen</li> <li>16 Dunkle Saucen</li> <li>17 Kalte Saucen</li> <li>18 Eierspeisen</li> <li>19 Große Braten</li> <li>20 Rindfleischsteaks</li> <li>21 Kurzbratspeisen</li> <li>22 Fischspeisen</li> <li>23 Geflügelspeisen</li> <li>24 Wildspeisen</li> <li>25 Salate</li> <li>26 Käsespeisen</li> <li>27 Obstsalate, Eisspeisen</li> <li>28 Garnituren</li> <li>29 Servierkunde</li> <li>30 Test</li> </ul> <p><b>Marketing (I)</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>31 Bedürfnisse, Wünsche, Kaufmotive</li> <li>32 Markt</li> <li>33 Ziele und Aufgaben des Marketings</li> <li>34 Marketing-Instrumente, Marketing-Mix</li> <li>35 Erzeugnisse und Leistungen</li> <li>36 Werbemittel</li> <li>37 Verkaufsförderung</li> <li>38 Öffentlichkeitsarbeit</li> <li>39 Test</li> </ul>	<table border="0"> <tbody> <tr> <td style="width: 50%;"> <p><b>Wirtschaftsdienst (I)</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>40 Aufgaben des Wirtschaftsdienstes</li> <li>41 Werkstoffe</li> <li>42 Geschirr</li> <li>43 Bestecke</li> <li>44 Serviergeräte</li> <li>45 Textilfaserstoffe</li> <li>46 Reinigungs- und Pflegemittel</li> <li>47 Wäschepflege</li> <li>48 Gasträume</li> <li>49 Test/Rätsel</li> </ul> </td> <td style="width: 50%;"> <p><b>Getränkepflege und -verkauf (II)</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>76 Lagerhaltung</li> <li>77 Speisen und Getränke aus Europa</li> <li>78 Weinarten, Qualitäten</li> <li>79 Weißwein</li> <li>80 Rotwein</li> <li>81 Likörwein</li> <li>82 Weinprobe</li> <li>83 Schaumwein</li> <li>84 Bier</li> <li>85 Spirituosen</li> <li>86 Apéritifs und Digestifs</li> <li>87 Arbeit an der Bar</li> <li>88 Bowle und Punsch</li> <li>89 Test/Rätsel</li> </ul> </td> </tr> <tr> <td colspan="2" style="text-align: center;"> <p><b>Warenwirtschaft (I)</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>50 Warenwirtschaft</li> <li>51 Warenbedarf und Warenbeschaffung</li> <li>52 Rechtsgeschäfte, Zahlungsverkehr</li> <li>53 Grundlagen der Buchführung</li> <li>54 Inventur</li> <li>55 Inventar</li> <li>56 Bilanz</li> <li>57 Test/Rätsel</li> </ul> </td> </tr> <tr> <td colspan="2" style="text-align: center;"> <p><b>Restaurantorganisation (II)</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>58 Rechtsbestimmungen im Verkauf</li> <li>59 Rechtslage bei Reservierungen</li> <li>60 Der betrunkene Gast</li> <li>61 Pflichtverletzungen durch den Wirt</li> <li>62 Hausverbot</li> <li>63 Gäste- und Lieferkarteien/-dateien</li> <li>64 Schriftverkehr</li> <li>65 Checkliste für den Service</li> <li>66 Angebotskarten</li> <li>67 Speisekarten</li> <li>68 Getränkekarten</li> <li>69 Menükarten</li> <li>70 Vorbereitungsarbeiten im Service</li> <li>71 Organisation von Sonderveranstaltungen</li> <li>72 Tagungsangebote</li> <li>73 Tagungstechnik und Tagungsversorgung</li> <li>74 Tagesabrechnungen</li> <li>75 Test/Rätsel</li> </ul> </td> </tr> <tr> <td colspan="2" style="text-align: center;"> <p><b>Führen einer Station (II)</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>90 Arbeitsplatz</li> <li>91 Gedeckausstattungen</li> <li>92 Spezialgedeck Fondue</li> <li>93 Präsentation und Service von Speisen und Getränken</li> <li>94 Servieren vom Wagen</li> <li>95 Tranchieren von Rinderfilet Wellington</li> <li>96 Tranchieren von Entenbraten</li> <li>97 Filetieren von Forelle auf Müllerinart</li> <li>98 Flambieren eines Pfeffersteaks</li> <li>99 Cocktails</li> <li>100 Käse</li> <li>101 Test/Rätsel</li> </ul> </td> </tr> <tr> <td colspan="2" style="text-align: center;"> <p><b>Arbeiten im Bankettbereich</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>102 Bankett als gastronomisches Angebot</li> <li>103 Durchführung eines Banketts</li> <li>104 Speisenfolgen als Angebotsform</li> <li>105 Zusammenstellung von Speisenfolgen</li> <li>106 Festmenü</li> <li>107 Büfets</li> <li>108 Büfets zu festlichen Anlässen</li> <li>109 Korrespondierende Getränke</li> <li>110 Test/Rätsel</li> </ul> </td> </tr> </tbody> </table>	<p><b>Wirtschaftsdienst (I)</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>40 Aufgaben des Wirtschaftsdienstes</li> <li>41 Werkstoffe</li> <li>42 Geschirr</li> <li>43 Bestecke</li> <li>44 Serviergeräte</li> <li>45 Textilfaserstoffe</li> <li>46 Reinigungs- und Pflegemittel</li> <li>47 Wäschepflege</li> <li>48 Gasträume</li> <li>49 Test/Rätsel</li> </ul>	<p><b>Getränkepflege und -verkauf (II)</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>76 Lagerhaltung</li> <li>77 Speisen und Getränke aus Europa</li> <li>78 Weinarten, Qualitäten</li> <li>79 Weißwein</li> <li>80 Rotwein</li> <li>81 Likörwein</li> <li>82 Weinprobe</li> <li>83 Schaumwein</li> <li>84 Bier</li> <li>85 Spirituosen</li> <li>86 Apéritifs und Digestifs</li> <li>87 Arbeit an der Bar</li> <li>88 Bowle und Punsch</li> <li>89 Test/Rätsel</li> </ul>	<p><b>Warenwirtschaft (I)</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>50 Warenwirtschaft</li> <li>51 Warenbedarf und Warenbeschaffung</li> <li>52 Rechtsgeschäfte, Zahlungsverkehr</li> <li>53 Grundlagen der Buchführung</li> <li>54 Inventur</li> <li>55 Inventar</li> <li>56 Bilanz</li> <li>57 Test/Rätsel</li> </ul>		<p><b>Restaurantorganisation (II)</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>58 Rechtsbestimmungen im Verkauf</li> <li>59 Rechtslage bei Reservierungen</li> <li>60 Der betrunkene Gast</li> <li>61 Pflichtverletzungen durch den Wirt</li> <li>62 Hausverbot</li> <li>63 Gäste- und Lieferkarteien/-dateien</li> <li>64 Schriftverkehr</li> <li>65 Checkliste für den Service</li> <li>66 Angebotskarten</li> <li>67 Speisekarten</li> <li>68 Getränkekarten</li> <li>69 Menükarten</li> <li>70 Vorbereitungsarbeiten im Service</li> <li>71 Organisation von Sonderveranstaltungen</li> <li>72 Tagungsangebote</li> <li>73 Tagungstechnik und Tagungsversorgung</li> <li>74 Tagesabrechnungen</li> <li>75 Test/Rätsel</li> </ul>		<p><b>Führen einer Station (II)</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>90 Arbeitsplatz</li> <li>91 Gedeckausstattungen</li> <li>92 Spezialgedeck Fondue</li> <li>93 Präsentation und Service von Speisen und Getränken</li> <li>94 Servieren vom Wagen</li> <li>95 Tranchieren von Rinderfilet Wellington</li> <li>96 Tranchieren von Entenbraten</li> <li>97 Filetieren von Forelle auf Müllerinart</li> <li>98 Flambieren eines Pfeffersteaks</li> <li>99 Cocktails</li> <li>100 Käse</li> <li>101 Test/Rätsel</li> </ul>		<p><b>Arbeiten im Bankettbereich</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>102 Bankett als gastronomisches Angebot</li> <li>103 Durchführung eines Banketts</li> <li>104 Speisenfolgen als Angebotsform</li> <li>105 Zusammenstellung von Speisenfolgen</li> <li>106 Festmenü</li> <li>107 Büfets</li> <li>108 Büfets zu festlichen Anlässen</li> <li>109 Korrespondierende Getränke</li> <li>110 Test/Rätsel</li> </ul>	
<p><b>Wirtschaftsdienst (I)</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>40 Aufgaben des Wirtschaftsdienstes</li> <li>41 Werkstoffe</li> <li>42 Geschirr</li> <li>43 Bestecke</li> <li>44 Serviergeräte</li> <li>45 Textilfaserstoffe</li> <li>46 Reinigungs- und Pflegemittel</li> <li>47 Wäschepflege</li> <li>48 Gasträume</li> <li>49 Test/Rätsel</li> </ul>	<p><b>Getränkepflege und -verkauf (II)</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>76 Lagerhaltung</li> <li>77 Speisen und Getränke aus Europa</li> <li>78 Weinarten, Qualitäten</li> <li>79 Weißwein</li> <li>80 Rotwein</li> <li>81 Likörwein</li> <li>82 Weinprobe</li> <li>83 Schaumwein</li> <li>84 Bier</li> <li>85 Spirituosen</li> <li>86 Apéritifs und Digestifs</li> <li>87 Arbeit an der Bar</li> <li>88 Bowle und Punsch</li> <li>89 Test/Rätsel</li> </ul>										
<p><b>Warenwirtschaft (I)</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>50 Warenwirtschaft</li> <li>51 Warenbedarf und Warenbeschaffung</li> <li>52 Rechtsgeschäfte, Zahlungsverkehr</li> <li>53 Grundlagen der Buchführung</li> <li>54 Inventur</li> <li>55 Inventar</li> <li>56 Bilanz</li> <li>57 Test/Rätsel</li> </ul>											
<p><b>Restaurantorganisation (II)</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>58 Rechtsbestimmungen im Verkauf</li> <li>59 Rechtslage bei Reservierungen</li> <li>60 Der betrunkene Gast</li> <li>61 Pflichtverletzungen durch den Wirt</li> <li>62 Hausverbot</li> <li>63 Gäste- und Lieferkarteien/-dateien</li> <li>64 Schriftverkehr</li> <li>65 Checkliste für den Service</li> <li>66 Angebotskarten</li> <li>67 Speisekarten</li> <li>68 Getränkekarten</li> <li>69 Menükarten</li> <li>70 Vorbereitungsarbeiten im Service</li> <li>71 Organisation von Sonderveranstaltungen</li> <li>72 Tagungsangebote</li> <li>73 Tagungstechnik und Tagungsversorgung</li> <li>74 Tagesabrechnungen</li> <li>75 Test/Rätsel</li> </ul>											
<p><b>Führen einer Station (II)</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>90 Arbeitsplatz</li> <li>91 Gedeckausstattungen</li> <li>92 Spezialgedeck Fondue</li> <li>93 Präsentation und Service von Speisen und Getränken</li> <li>94 Servieren vom Wagen</li> <li>95 Tranchieren von Rinderfilet Wellington</li> <li>96 Tranchieren von Entenbraten</li> <li>97 Filetieren von Forelle auf Müllerinart</li> <li>98 Flambieren eines Pfeffersteaks</li> <li>99 Cocktails</li> <li>100 Käse</li> <li>101 Test/Rätsel</li> </ul>											
<p><b>Arbeiten im Bankettbereich</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>102 Bankett als gastronomisches Angebot</li> <li>103 Durchführung eines Banketts</li> <li>104 Speisenfolgen als Angebotsform</li> <li>105 Zusammenstellung von Speisenfolgen</li> <li>106 Festmenü</li> <li>107 Büfets</li> <li>108 Büfets zu festlichen Anlässen</li> <li>109 Korrespondierende Getränke</li> <li>110 Test/Rätsel</li> </ul>											