

<b>0</b>	<b><u>Einleitung</u></b>	<b>7</b>	<b>3</b>	<b><u>Grundtechniken der Lebensmittelverarbeitung</u></b>	<b>67</b>
0.1	Lernen mit Erfolg _____	7		Fachbegriffe _____	67
0.2	Aufgabenformen _____	14		Geräte _____	68
0.3	Leistungsbewertung bei der Abschlussprüfung _____	18		Vorbereitung _____	71
				Garverfahren _____	71
				Werterhaltung von Lebensmitteln	73
				Rezeptberechnungen _____	76
<b>1</b>	<b><u>Übergreifende Themen</u></b>	<b>20</b>	<b>4</b>	<b><u>Lebensmittel und Speisen</u></b>	<b>77</b>
1.1	Sicherheit und Gesundheitsschutz _____	20	4.1	Suppen, Saucen und Butterzubereitungen _____	77
	Unfallverhütung _____	20	4.2	Gemüse, Salate und Pilze _____	80
	Erste Hilfe _____	24	4.3	Obst _____	83
1.2	Umweltschutz _____	26	4.4	Kartoffeln _____	85
1.3	Hygiene _____	29	4.5	Getreide _____	86
	Hygiene im Umgang mit Lebensmitteln _____	30		<i>Berechnungen zu pflanzlichen Produkten</i> _____	89
	Reinigen – Desinfizieren _____	34		<i>Handlungsorientierte Aufgabe: Salatbüfett</i> _____	90
	<i>Berechnungen zu Lösungen</i> _____	37	4.6	Milch, Milchprodukte und Käse _____	93
	Maßnahmen gegen Nager und Insekten _____	38	4.7	Eier _____	97
			4.8	Fische _____	99
<b>2</b>	<b><u>Ernährung</u></b>	<b>40</b>	4.9	Krebs- und Weichtiere _____	102
2.1	Bestandteile der Lebensmittel _____	40	4.10	Schlachtfleisch _____	103
	Kohlenhydrate _____	40	4.11	Hausgeflügel _____	106
	Fette _____	44	4.12	Wild und Wildgeflügel _____	108
	Eiweißstoffe _____	48		<i>Berechnungen zu Hauptgerichten</i> _____	110
	Mineralstoffe, Vitamine, Wasser _____	51		<i>Handlungsorientierte Aufgabe</i> _____	111
2.2	Stoffwechsel _____	54	4.13	Vorspeisen _____	113
	Ernährungsphysiologische Bedeutung der Nährstoffe _____	55	4.14	Nachspeisen _____	115
	Verdauung der Nährstoffe _____	57	4.15	Convenience Food und Instant-Produkte _____	117
	Ernährung des gesunden und kranken Menschen _____	61			
	<i>Berechnungen zur Ernährung</i> _____	65			

<b>5</b>	<b><u>Getränke</u></b>	<b>118</b>	<b>8.3</b>	Unternehmensleitung _____	257
5.1	Einteilung der Getränke _____	118	8.4	Marketingkonzept _____	260
5.2	Alkoholfreie Getränke _____	119	8.5	Kommunikation mit dem Markt – Kommunikationsinstrumente ____	262
	<i>Berechnungen zu alkoholfreien Getränken</i> _____	128		<i>Handlungsorientierte Aufgabe:</i> Spargel- und Wein-Woche _____	271
5.3	Alkoholische Getränke _____	128			
	<i>Berechnungen zu alkoholischen Getränken</i> _____	144	<b>9</b>	<b><u>Beratung und Verkauf im Restaurant</u></b>	<b>273</b>
<b>6</b>	<b><u>Menü und Speisekarte</u></b>	<b>145</b>	9.1	Kaufmotive _____	273
6.1	Menüaufbau _____	145	9.2	Qualität im Service _____	274
6.2	Korrespondierende Getränke ____	153	9.3	Umgang mit Gästen _____	275
6.3	Speisekarte _____	155	9.4	Verkauf im Restaurant _____	276
6.4	Berechnungen zur Speisenproduktion _____	159	9.5	Reklamationen _____	278
			9.6	Rechtsvorschriften _____	279
<b>7</b>	<b><u>Servieren von Speisen und Getränken</u></b>	<b>169</b>	<b>10</b>	<b><u>Wirtschaftsdienst – Hausdamenabteilung</u></b>	<b>281</b>
7.1	Werkstoffe und Wäschepflege __	169	10.1	Materialkundliche Grundlagen ____	283
7.2	Vorbereitungsarbeiten _____	180	10.2	Arbeitsabläufe _____	295
7.3	Servieren und Ausheben _____	187	10.3	Umweltschutz in der Hausdamenabteilung _____	299
7.4	Frühstück und Frühstücksservice	189	10.4	Arbeitssicherheit im Hausdamenbereich _____	301
7.5	Gedecke _____	201	10.5	Rechtsvorschriften/ Verschuldenshaftung _____	303
7.6	Umgang mit Gästen _____	210		<i>Handlungsorientierte Aufgabe:</i> Hausdamenbereich _____	304
7.7	Festliche Tafel – Bankett _____	213			
7.8	Getränkebüfett _____	223	<b>11</b>	<b><u>Warenwirtschaft</u></b>	<b>307</b>
7.9	Getränkesservice _____	241	11.1	Wareneinkauf _____	307
7.10	Abrechnen mit Betrieb und Gast_	245	11.2	Warenannahme _____	309
	<i>Gastrechnung, Währungsrechnen</i>	254	11.3	Warenlagerung _____	311
<b>8</b>	<b><u>Marketing im Gastgewerbe</u></b>	<b>255</b>	11.4	Warenausgabe und Bestandskontrolle _____	312
8.1	Besonderheiten im Gastgewerbe _____	255	11.5	Wareneinsatzkontrolle/ Lagerkennzahlen _____	313
8.2	Angebot und Nachfrage – der Markt _____	255	11.6	Warenwirtschafts-Systeme ____	315

<b>12</b>	<b><u>Gastgewerbliche Betriebsorganisation</u></b>	<b>316</b>	<b>16</b>	<b><u>Arbeiten im Bankettbereich</u></b>	<b>380</b>
12.1	Grundbegriffe der Organisation	316	16.1	Organisationsstruktur	380
12.2	Organisation im Gastgewerbe	320	16.2	Organisationsmittel	380
<b>13</b>	<b><u>Restaurantorganisation</u></b>	<b>327</b>	16.3	Vorbereiten und Durchführen eines Banketts	384
<b>14</b>	<b><u>Getränkpflege und -verkauf</u></b>	<b>333</b>	16.4	Büfett-Service	392
14.1	Wein	333	16.5	Blumendekorationen	394
14.2	Likörwein	342		<i>Handlungsorientierte Aufgaben:</i>	
14.3	Schaumwein – Champagner	343		Kaltes Büfett	395
14.4	Spirituosen	346	<b>17</b>	<b><u>Sonderveranstaltungen</u></b>	<b>399</b>
14.5	Bar	348	17.1	Der Gast im Mittelpunkt	399
14.6	Zuordnen von Getränken	356	17.2	Aktionen	399
<b>15</b>	<b><u>Führen einer Station</u></b>	<b>357</b>	17.3	Planung und Durchführung	400
15.1	Anforderungen zur Führung einer Station	357		<i>Handlungsorientierte Aufgaben:</i>	
15.2	Besondere Gedeckausstattungen	359		Wildwoche	403
15.3	Spezialgedecke	361		<b>Anlagen zur IHK-Prüfung</b>	<b>407</b>
15.4	Arbeiten am Tisch des Gastes	365		Service	407
	Tranchieren	366		Restaurantorganisation	416
	Filetieren	370		<b><u>Lösungen</u></b>	<b>420</b>
	Flambieren	374		<b><u>Lösungen Prüfungssätze</u></b>	<b>436</b>
	Speisezubereitung am Tisch des Gastes	376			