

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

<b>5</b>	<b>Getränke</b>	118	8.3	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
	Berechnungen zu alkoholfreien Getränken	128		Handlungsorientierte Aufgabe: Spargel- und Wein-Woche	271
5.3	Alkoholische Getränke	128			
	Berechnungen zu alkoholischen Getränken	144			
<b>6</b>	<b>Menü und Speisekarte</b>	145	<b>9</b>	<b>Beratung und Verkauf im Restaurant</b>	273
6.1	Menüaufbau	145	9.1	Kaufmotive	273
6.2	Korrespondierende Getränke	153	9.2	Qualität im Service	274
6.3	Speisekarte	155	9.3	Umgang mit Gästen	275
6.4	Berechnungen zur Speisenproduktion	159	9.4	Verkauf im Restaurant	276
			9.5	Reklamationen	278
			9.6	Rechtsvorschriften	279
<b>7</b>	<b>Servieren von Speisen und Getränken</b>	169	<b>10</b>	<b>Wirtschaftsdienst – Hausdamenabteilung</b>	281
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		Handlungsorientierte Aufgabe: Hausdamenbereich	304
7.7	Festliche Tafel – Bankett	213			
7.8	Getränkebüfett	223			
7.9	Getränkесervice	241	<b>11</b>	<b>Warenwirtschaft</b>	307
7.10	Abrechnen mit Betrieb und Gast	245	11.1	Wareneinkauf	307
	Gastrechnung, Währungsrechnen	254	11.2	Warenannahme	309
<b>8</b>	<b>Marketing im Gastgewerbe</b>	255	11.3	Warenlagerung	311
8.1	Besonderheiten im Gastgewerbe	255	11.4	Warenausgabe und Bestandskontrolle	312
8.2	Angebot und Nachfrage – der Markt	255	11.5	Wareneinsatzkontrolle/ Lagerkennzahlen	313
			11.6	Warenwirtschafts-Systeme	315

<b>12</b>	<b>Gastgewerbliche Betriebsorganisation</b>	316	<b>16</b>	<b>Arbeiten im Bankettbereich</b>	380
12.1	Grundbegriffe der Organisation	316	16.1	Organisationsstruktur	380
12.2	Organisation im Gastgewerbe	320	16.2	Organisationsmittel	380
<b>13</b>	<b>Restaurantorganisation</b>	327	16.3	Vorbereiten und Durchführen eines Banketts	384
<b>14</b>	<b>Getränkepflege und -verkauf</b>	333	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>Sonderveranstaltungen</b>	399
14.5	Bar	348	17.1	Der Guest im Mittelpunkt	399
14.6	Zuordnen von Getränken	356	17.2	Aktionen	399
<b>15</b>	<b>Führen einer Station</b>	357	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>	407	
15.4	Arbeiten am Tisch des Gastes	365	Service	407	
	Tranchieren	366	Restaurantorganisation	416	
	Filetieren	370	<b>Lösungen</b>	420	
	Flambieren	374	<b>Lösungen Prüfungssätze</b>	436	
	Speisezubereitung am Tisch des Gastes	376			