

Vorwort	3
Inhaltsverzeichnis	5

Einführung

EINFÜHRUNG IN DIE BERUFE.....	13
-------------------------------	----

1 Geschichtliche Entwicklung des Gastgewerbes	13
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

Küche

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	11.3 Verteilung der täglichen Nahrungsaufnahme	80
1 Einführung	52	Aufgaben	81
2 Kohlenhydrate	53	12 Alternative Ernährungsformen	81
2.1 Aufbau – Arten	53	12.1 Vegetarische Kost – Pflanzliche Kost	81
2.2 Küchentechnische Eigenschaften	54	12.2 Vollwerternährung	82
2.3 Bedeutung für den menschlichen Körper	56	13 Kostformen/Diät	82
2.4 Versorgung mit Kohlenhydraten	56	13.1 Vollkost	83
Aufgaben	56	13.2 Leichte Vollkost	83
3 Fette	57	13.3 Natriumarme Diät	83
3.1 Aufbau – Arten	57	13.4 Eiweißarme Diät	83
3.2 Küchentechnische Eigenschaften	58	13.5 Diabetiker-Kost	84
3.3 Bedeutung für den menschlichen Körper	60	13.6 Reduktionskost	84
3.4 Versorgung mit Fetten	61	13.7 Begriffserklärungen	85
Aufgaben	61	Aufgaben	85
4 Eiweiß (Protein)	62	14 Berechnungen zur Ernährung	86
4.1 Aufbau – Arten	62	14.1 Berechnung des Nährstoffgehalts von Speisen	87
4.2 Küchentechnische Eigenschaften	63	14.2 Berechnung des Energiegehaltes von Speisen	88
4.3 Bedeutung für den menschlichen Körper	65	15 Qualität von Lebensmitteln	89
4.4 Versorgung mit Eiweiß	66	16 Haltbarmachungsverfahren	90
Aufgaben	67	16.1 Lebensmittelverderb	90
5 Vitamine	67	16.2 Werterhaltung	91
5.1 Bedeutung für den menschlichen Körper	67	Aufgaben	94
5.2 Aufgaben und Vorkommen	68	ARBEITSGESTALTUNG	95
5.3 Erhaltung bei der Vor- und Zubereitung	68	1 Küchenorganisation	95
Aufgaben	69	1.1 Postenküche	95
6 Mineralstoffe	70	1.2 Koch-Zentrum	96
6.1 Bedeutung für den menschlichen Körper	70	1.3 Vorgefertigte Produkte	96
6.2 Vorkommen und Aufgaben	70	Aufgaben	99
6.3 Erhaltung bei der Vor- und Zubereitung	70	2 Arbeitsmittel	99
7 Begleitstoffe	71	2.1 Grundausstattung	100
Aufgaben	71	2.2 Erweiterungen	100
8 Wasser	72	2.3 Pflege der Messer	103
8.1 Wasserhärte	72	2.4 Unfallverhütung	104
8.2 Küchentechnische Eigenschaften	72	3 Kochgeschirr	104
8.3 Bedeutung für den menschlichen Körper	73	3.1 Werkstoffe für Geschirr	104
Aufgaben	73	3.2 Geschirrarten	105
9 Enzyme	73	4 Maschinen und Geräte	107
9.1 Wirkungsweise	73	4.1 Fleischwolf	107
9.2 Bedingungen der Enzymtätigkeit und deren Steuerung	74	4.2 Kutter	107
10 Verdauung und Stoffwechsel	75	4.3 Fritteuse	108
11 Vollwertige Ernährung	77	4.4 Kippbratpfanne	109
11.1 Energiebedarf	77	4.5 Kochkessel	110
11.2 Nahrungsauswahl	78	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
1 Vorbereitende Arbeiten	115
1.1 Einführung	115
1.2 Waschen	115
1.3 Wässern	115
1.4 Schälen	116
2 Bearbeiten von Lebensmitteln	117
2.1 Schneiden	117
2.2 Schnittformen	118
2.3 Blanchieren	118

GAREN VON SPEISEN	119
1 Grundlagen	119
2 Garen mittels feuchter Wärme	120
2.1 Kochen	120
2.2 Garziehen	121
2.3 Dämpfen	121
2.4 Dünsten	121
2.5 Druckgaren	122
2.6 Gratinieren oder Überbacken	122
3 Garen mittels trockener Wärme	123
3.1 Braten	123
3.2 Grillen	124
3.3 Frittieren	125
3.4 Schmoren	126
3.5 Mikrowellen	126
3.6 Zusammenfassende Übersicht	127
4 Zubereitungsreihen	127
4.1 Zubereitungsreihe Hackfleisch	127
4.2 Zubereitungsreihe Geflügel	129
4.3 Zubereitungsreihe Gemüse	131
Aufgaben	132
5 Erstellen von Garprogrammen	133
Aufgaben	133
6 Speisenproduktionssysteme	134

ANRICHTEN UND EMPFEHLEN VON SPEISEN	135
1 Anrichten von Speisen	135
Fachbegriffe	135
2 Beschreiben von Speisen	136
3 Bewerten von Speisen	138
Aufgaben	140

BERECHNUNGEN ZUR SPEISEN- PRODUKTION	141
1 Umrechnung von Rezepten	141
Fachbegriffe	141
2 Warenanforderung	142
3 Kostenberechnung bei Rezepten	143
4 Mengenberechnung bei Verlusten	144

5 Kostenberechnung bei Verlusten	145
6 Rezeptverwaltungs-Software	146
ZUBEREITEN EINFACHER SPEISEN	147
1 Speisen von Gemüse	147
1.1 Schnittarten bei Gemüse	147
1.2 Vor- und Zubereitung	150
1.3 Besonderheiten bei vorgefertigten Gemüsen	160
Aufgaben	161
2 Pilze	161
2.1 Vorbereiten	161
2.2 Zubereiten	161
Aufgaben	163
3 Salate	164
3.1 Salatsaucen – Dressings	164
3.2 Salate aus rohen Gemüsen/Rohkost	166
3.3 Salate aus gegarten Gemüsen	168
3.4 Anrichten von Salaten	168
3.5 Kartoffelsalate	170
3.7 Salatbüfett	170
Aufgaben	171
4 Beilagen	171
4.1 Kartoffeln	171
4.2 Klöße – Knödel – Nocken	179
4.3 Teigwaren	183
4.4 Reis	186
Aufgaben	187
5 Eierspeisen	188
5.1 Gekochte Eier	188
5.2 Pochierte Eier	189
5.3 Spiegeleier	189
5.4 Rührei	189
5.5 Omelett	190
5.6 Frittierte Eier	191
5.7 Eier im Nöpfchen	191
5.8 Pfannkuchen – Eierkuchen	191
Aufgaben	192
Projekt: Vegetarisches aus Bio-Produkten	193

Service

BASISWISSEN: GETRÄNKE	194
1 Wasser	194
1.1 Trinkwasser	194
1.2 Natürliches Mineralwasser	194
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

2.7	Fruchtsaftgehalt von Getränken.....	197	3.2	Herrichten von Servicetischen	250
2.8	Mineralstoffgetränke	197	3.3	Servicestation	250
3	Milch und Milchgetränke	197	3.4	Herrichten von Tischen und Tafeln	251
Aufgaben		198	Aufgaben		260
4	Aufgussgetränke.....	198	4	Arbeiten im Service	261
4.1	Kaffee.....	198	4.1	Arten und Methoden des Service	261
4.2	Tee.....	199	4.2	Grundlegende Richtlinien für den Service	262
4.3	Kakao.....	201	4.3	Richtlinien und Regeln zum Tellerservice	263
Aufgaben		202	4.4	Zusammenfassung der Servierregeln	265
5	Alkoholische Gärung	202	Fachbegriffe		266
6	Bier	203	Aufgaben		266
Aufgaben		207	5	Kaffeeküche	267
7	Wein	208	5.1	Herstellen von Aufgussgetränken	267
7.1	Rebsorten.....	209	5.2	Herstellen von alkoholfreien Mischgetränken	270
7.2	Gebietseinteilung	211	Aufgaben		271
7.3	Weinbereitung	213	6	Frühstück	272
7.4	Güteklassen für deutschen Wein.....	214	6.1	Arten des Frühstücks	272
7.5	Weinlagerung.....	215	6.2	Bereitstellen von Frühstücksspeisen	273
7.6	Weine europäischer Länder	216	6.3	Herrichten von Frühstücksplatten	274
Französische Fachbegriffe.....		218	6.4	Frühstücksservice	275
Italianische Fachbegriffe		219	Aufgaben		281
Spanische Fachbegriffe.....		220	7	Service einfacher Getränke	282
7.7	Beurteilen von Wein	220	7.1	Bereitstellen von Getränken	282
7.8	Likorweine, Süd- und Dessertweine	221	7.2	Getrankeservice in Schankgefaßen	282
8	Schaumwein	222	7.3	Ausschenken von Bier.....	283
9	Weinhaltige Getränke	224	Aufgaben		284
Aufgaben		224	Projekt: Attraktives Frühstücksbüfett		285
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	Einzeltische und Festtafeln	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			

Magazin	
MAGAZIN	286
1	Warenbeschaffung
2	Wareneingang
3	Warenlagerung.....
3.1	Grundsätze der Lagerhaltung
3.2	Lagerräume
3.3	Lasten richtig bewegen
4	Warenausgabe
5	Lagerkennzahlen
Aufgaben	
6	Büroorganisation
6.1	Schriftliche Arbeiten
6.2	Ablage- und Ordnungssysteme
7	Datenverarbeitung
7.1	Geräte
7.2	Software.....
7.3	Datensicherung und Datenschutz.....
Projekt: Arbeiten im Magazin	
Projekt: Zwischenprüfung	

Bartung

VERKAUFSABLAUFE IM RESTAURANT 301

1	Kaufmotive	301
2	Qualität im Service	302
3	Umgang mit Gästen	303
3.1	Gastetypologie	303
3.2	Service bei speziellen Gastgruppen	305
4	Verkauf im Restaurant	306
4.1	Verkaufsgespräche und -techniken	306
4.2	Tischreservierungen	308
4.3	Gasteberatung	309
4.4	Zusatzverkäufe	310
4.5	Rechnungspräsentation und Verabschiedung	311
5	Reklamationen	312
6	Rechtsvorschriften	313
	Aufgaben	316
	Projekt: „Aktionswoche Spargel und Wein“	317

EMPFEHLUNG UND VERKAUF VON SPEISEN 318

1	Vorspeisen	318
1.1	Kalte Vorspeisen	318
1.2	Arten von kalten Vorspeisen	319
	Aufgaben	323
2	Suppen	324
2.1	Klare Suppen	324
2.2	Gebundene Suppen	325
2.3	Kalte Suppen	326
2.4	Regionalsuppen	326
2.5	Nationalsuppen	327
	Fachbegriffe	328
	Aufgaben	329
3	Zwischengerichte	329
4	Saucen	330
4.1	Grundsaucen	331
4.2	Braune Grundsauce	331
4.3	Wildgrundsauce und Ableitungen	331
4.4	Eigenständige warme Saucen	332
4.5	Weißer Grundsauce	332
4.6	Aufgeschlagene und gerührte Saucen	333
4.7	Eigenständige kalte Saucen	334
4.8	Beurteilungsmerkmale und Anrichten von Saucen	334
4.9	Buttermischungen	335
	Aufgaben	336
5	Hauptgerichte aus Fisch, Krebs- und Weichtieren	337
5.1	Fische	337

5.2	Kaviar	343
	Fachbegriffe	344
	Aufgaben	345
5.3	Krebstiere	345
5.4	Weichtiere	346
	Aufgaben	348
	Projekt: Meeresfrüchte-Festival	349
6	Hauptgerichte aus Fleisch	350
6.1	Schlachtfleisch	350
6.2	Kalb	351
6.3	Rind	354
	Aufgaben	358
6.4	Schwein	358
6.5	Lamm	360
6.6	Hackfleisch	362
6.7	Innereien	363
6.8	Fleisch- und Wurstwaren	364
	Aufgaben	365
7	Hauptgerichte aus Geflügel und Wildgeflügel	366
7.1	Hausgeflügel	366
7.2	Wildgeflügel	367
	Aufgaben	369
8	Hauptgerichte vom Wild	369
	Aufgaben	371
9	Beilagen	371
9.1	Beilagen aus Gemüse	371
	Aufgaben	377
	Projekt: Aktionswoche Spargel	378
9.2	Hauptbeilagen (aus stärkehaltigen Produkten)	379
9.3	Salate als Beilagen	388
10	Obst	389
	Aufgaben	393
11	Käse	394
	Aufgaben	399
12	Nachspeisen	399
12.1	Warme Süßspeisen	400
12.2	Kalte Süßspeisen	402
	Aufgaben	406
13	Spezielle Gerichte	407
13.1	Amuse bouche – Amuse gueule	407
13.2	Fingerfood	409
13.3	Sorbets	410
13.4	Vegetarische Gerichte	410
	Aufgaben	412

Menu – Speisekarte

MENÜ UND SPEISEKARTE		413
1	Menü und Menükarte	413
1.1	Geschichte der Speisenfolge	413

Beratung und Verkauf

VERKAUFSABLÄUFE IM RESTAURANT 301

1	Kaufmotive	301
2	Qualität im Service	302
3	Umgang mit Gästen	303
3.1	Gästetypologie	303
3.2	Service bei speziellen Gästegruppen	305
4	Verkauf im Restaurant	306
4.1	Verkaufsgespräche und -techniken	306
4.2	Tischreservierungen	308
4.3	Gästeberatung	309
4.4	Zusatzverkäufe	310
4.5	Rechnungspräsentation und Verabschiedung	311
5	Reklamationen	312
6	Rechtsvorschriften	313
	Aufgaben	316
	Projekt: „Aktionswoche Spargel und Wein“	317

EMPFEHLUNG UND VERKAUF VON SPEISEN 318

1	Vorspeisen	318
1.1	Kalte Vorspeisen	318
1.2	Arten von kalten Vorspeisen	319
	Aufgaben	323
2	Suppen	324
2.1	Klare Suppen	324
2.2	Gebundene Suppen	325
2.3	Kalte Suppen	326
2.4	Regionalsuppen	326
2.5	Nationalsuppen	327
	Fachbegriffe	328
	Aufgaben	329
3	Zwischengerichte	329
4	Saucen	330
4.1	Grundsaucen	331
4.2	Braune Grundsauce	331
4.3	Wildgrundsauce und Ableitungen	331
4.4	Eigenständige warme Saucen	332
4.5	Weißer Grundsauce	332
4.6	Aufgeschlagene und gerührte Saucen	333
4.7	Eigenständige kalte Saucen	334
4.8	Beurteilungsmerkmale und Anrichten von Saucen	334
4.9	Buttermischungen	335
	Aufgaben	336
5	Hauptgerichte aus Fisch, Krebs- und Weichtieren	337
5.1	Fische	337

5.2	Kaviar	343
	Fachbegriffe	344
	Aufgaben	345
5.3	Krebstiere	345
5.4	Weichtiere	346
	Aufgaben	348
	Projekt: Meeresfrüchte-Festival	349
6	Hauptgerichte aus Fleisch	350
6.1	Schlachtfleisch	350
6.2	Kalb	351
6.3	Rind	354
	Aufgaben	358
6.4	Schwein	358
6.5	Lamm	360
6.6	Hackfleisch	362
6.7	Innereien	363
6.8	Fleisch- und Wurstwaren	364
	Aufgaben	365
7	Hauptgerichte aus Geflügel und Wildgeflügel	366
7.1	Hausgeflügel	366
7.2	Wildgeflügel	367
	Aufgaben	369
8	Hauptgerichte vom Wild	369
	Aufgaben	371
9	Beilagen	371
9.1	Beilagen aus Gemüse	371
	Aufgaben	377
	Projekt: Aktionswoche Spargel	378
9.2	Hauptbeilagen (aus stärkehaltigen Produkten)	379
9.3	Salate als Beilagen	388
10	Obst	389
	Aufgaben	393
11	Käse	394
	Aufgaben	399
12	Nachspeisen	399
12.1	Warme Süßspeisen	400
12.2	Kalte Süßspeisen	402
	Aufgaben	406
13	Spezielle Gerichte	407
13.1	Amuse bouche – Amuse gueule	407
13.2	Fingerfood	409
13.3	Sorbets	410
13.4	Vegetarische Gerichte	410
	Aufgaben	412

Menü – Speisen

MENÜ UND SPEISEKARTE 413

1	Menü und Menükarte	413
1.1	Geschichte der Speisenfolge	413

1.2 Zusammenstellen von Menüs	415
Aufgabe	419
Aufgaben	420
1.3 Getränke zum Essen	421
1.4 Menüangebot, Menükarte	423
Aufgaben	427
2 Speisekarten	429
2.1 Arten der Speisekarten	429
2.2 Erstellen der Speisekarten	435
Aufgaben	438

Service Fachstufe

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	450
6 Getränkebüfett	451
6.1 Getränkeangebot	451
6.2 Serviertemperaturen	454
6.3 Zapfen von Bier	455
Aufgaben	456
6.4 Büfettkontrollen	457
Aufgaben	459
7 Getränkeservice	460
7.1 Servieren von Wein in Flaschen	460
7.2 Servieren von Schaumwein	463
Aufgaben	465
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	473

Marketing

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	483
5 Kommunikation mit dem Markt – Kommunikationsinstrumente	483
5.1 Verkaufsförderung	483
5.2 Öffentlichkeitsarbeit	484
5.3 Werbung	485
6 Rechtsvorschriften	488
Aufgaben	489

Wirtschaftsdienste

WIRTSCHAFTSDIENST – HAUSDAMEN-ABTEILUNG	491
1 Materialkunde – Grundlagen	491
1.1 Werkstoffe – Gebrauchsgegenstände und ihre Pflege	491
Aufgaben	497
1.2 Natur- und Chemiefasern	497
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	510
1.8 Gästebetten	510
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
2.5	Sonstige Arbeiten auf der Etage	522
	Aufgaben	526
3	Umweltschutz in der Hausdamenabteilung	526
4	Arbeitssicherheit	532
5	Rechtsvorschriften	532
	Aufgaben	534
	Projekt: Generalreinigung von Gäste- zimmern	535

Warenwirtschaft

WARENWIRTSCHAFT	536
1 Wareneinkauf	536
2 Warenannahme	540
3 Warenlagerung	541
4 Warenausgabe und Bestandskontrolle	544
5 Wareneinsatzkontrolle	546
6 Warenwirtschaftssysteme.....	547
Aufgaben	548
Projekt: Monatsinventur an der Hotelbar	549

Restaurantorganisation

RESTAURANTORGANISATION	550
1 Die Servicebrigade	550
2 Organisation	552
2.1 Eckpunkte zur Organisation	552
2.2 Ablauforganisation	552
2.3 Erstellen von Organisationsplänen	553
Aufgaben	554

Getränkpflege

GETRÄNKEPFLEGE UND -VERKAUF	555
1 Wein	555
1.1 Weinlagerung.....	558
1.2 Weinprobe	559
1.3 Verkauf von Wein	561
1.4 Kombination von Wein und Speisen	563
2 Likörwein	569
3 Schaumwein – Champagner	570
4 Spirituosen	571
Aufgaben	571

5 Bar.....	572
5.1 Arbeitsgeräte	572
5.2 Zutaten und Maßeinheiten.....	573
5.3 Arbeitstechniken.....	573
5.4 Rezepturen für Bargetränke	576
5.5 Garnituren für Mixgetränke	577
5.6 Barkarte	578
Projekt: Poolbar	581

Stationsführung

FÜHREN EINER STATION	582
1 Anforderung zum Führen einer Station	582
2 Besondere Gedeckausstattungen.....	582
3 Spezial-Gedecke	584
4 Arbeiten am Tisch des Gastes	588
4.1 Tranchieren am Tisch	589
4.2 Filetieren am Tisch	596
4.3 Flambieren am Tisch	599
4.4 Speisezubereitung am Tisch	604
Aufgaben	606
5 Zigarrenservice	607
Projekt: Mitarbeiterschulung Servicepersonal	608

Bankettbereich

ARBEITEN IM BANKETTBEREICH	609
1 Organisationsstruktur.....	609
2 Organisationsmittel	609
3 Vorbereiten und Durchführen eines Banketts	616
4 Büfett-Service	620
4.1 Planung	620
4.2 Durchführung	623
5 Blumendekorationen	625
Aufgaben	627
Projekt: Planen eines Banketts	628

Sonderveranstaltung

SONDERVERANSTALTUNGEN	630
1 Der Gast im Mittelpunkt	630
2 Aktionen	630
3 Planung und Durchführung	631
3.1 Jahresplanung	631
3.2 Detailplanung	631

3.3	Planungsbeispiel Service.....	631	INTERNET-ADRESSEN	641
3.4	Weitere Aktionen	636		
3.5	Erfolgskontrolle und Manöverkritik	638	BILDQUELLENVERZEICHNIS	642
	Aufgaben	638		
	Projekt: Festliches Essen	639	SACHWORTVERZEICHNIS	644

Copyright 2004 by Schäffer-Poeschl Verlag, Stuttgart
Alle Rechte vorbehalten. Nachdruck, Vervielfältigung und Verbreitung, auch auszugsweise, ist ohne schriftliche Genehmigung.
Printed in Germany