

Vorwort .....	3	2.2	Arten von Mikroben und deren Vermehrung .....	52
Inhaltsverzeichnis .....	5	2.3	Lebensbedingungen der Mikroben .....	53
		2.4	Auswirkungen der Mikroben und Enzyme .....	56
 <b>EINFÜHRUNG</b>		<b>3</b>	<b>Lebensmittelinfektionen – Lebensmittelvergiftungen .....</b>	<b>57</b>
<b>EINFÜHRUNG IN DIE BERUFE .....</b>	<b>13</b>	3.1	Salmonellen .....	58
<b>1 Gast und Gastgewerbe – früher und heute .....</b>	<b>13</b>	3.2	Campylobacter .....	59
<b>2 Ausbildung in Schule und Betrieb .....</b>	<b>15</b>	3.3	Colibakterien .....	60
2.1 Anforderungen des Gastgewerbes .....	15	3.4	Listerien .....	60
2.2 Duale Ausbildung .....	15	3.5	Eitererreger (Staphylokokken) .....	61
2.3 Rechtlicher Rahmen der Ausbildung .....	15	3.6	Fäulniserreger .....	61
2.4 Ablauf der Ausbildung .....	16	3.7	Sporenbildende Bakterien .....	62
2.5 Ausbildungsberufe des Gastgewerbes: Übersicht .....	17	<b>4</b>	<b>Schädlinge .....</b>	<b>63</b>
2.6 Netzwerke des Gastgewerbes .....	18	<b>5</b>	<b>Verbraucherschutz .....</b>	<b>64</b>
2.7 Wettbewerbe des Gastgewerbe .....	19	5.1	Grundlagen des Verbraucherschutzes .....	64
2.8 Auszeichnungen im Gastgewerbe .....	20	5.2	Lebensmittelhygiene in der Praxis .....	66
<b>3 Personal im Gastgewerbe .....</b>	<b>21</b>	5.3	Lebensmittelüberwachung .....	73
<b>4 Organisationsformen im Gastgewerbe .....</b>	<b>22</b>	5.4	Aktuelles aus dem Lebensmittelrecht .....	74
4.1 Küchenorganisation .....	22	<b>6</b>	<b>Haltbarmachungsverfahren .....</b>	<b>75</b>
4.2 Küchentypen .....	23	6.1	Lebensmittelverderb .....	76
4.3 À-la-Carte-Geschäft .....	25	6.2	Werterhaltung .....	76
4.4 Gemeinschaftsverpflegung .....	28			
4.5 Bankett .....	28	<b>ERNÄHRUNG FÜR EINE GESUNDE</b>		
4.6 Catering .....	29	<b>LEBENSWEISE .....</b>	<b>81</b>	
4.7 Systemgastronomie .....	30	<b>1 Einführung .....</b>	<b>81</b>	
4.8 Eventgastronomie .....	31	1.1 Grundsätze vollwertiger Ernährung .....	81	
4.9 Gastronomische Angebote an Speisen .....	32	1.2 Lebensmittel-Inhaltsstoffe und ihre Wirkung .....	84	
<b>VERBRAUCHER UND UMWELT SCHÜTZEN .....</b>	<b>35</b>	<b>2 Kohlenhydrate .....</b>	<b>85</b>	
<b>1 Verbraucherschutz .....</b>	<b>35</b>	2.1 Ernährungsproblematik .....	85	
1.1 Qualität von Lebensmitteln .....	36	2.2 Entstehung der Kohlenhydrate .....	86	
1.2 Kennzeichnung von Lebensmitteln .....	36	2.3 Einteilung der Kohlenhydrate .....	86	
<b>2 Umweltschutz .....</b>	<b>45</b>	2.4 Süßungsmittel .....	91	
<b>DIE GESUNDHEIT SCHÜTZEN .....</b>	<b>50</b>	<b>3 Lipide (Fette) .....</b>	<b>92</b>	
<b>1 Verderb von Lebensmitteln .....</b>	<b>50</b>	3.1 Gesundheitswert von Fetten .....	93	
<b>2 Mikroben .....</b>	<b>50</b>	3.2 Verdauung von Fetten .....	94	
2.1 Vorkommen und Übertragung .....	51	3.3 Fette in der Küchenpraxis .....	94	
		3.4 Weiteres Wissen zu Fetten .....	100	
		<b>4 Eiweiß/Proteine .....</b>	<b>101</b>	
		4.1 Funktionen der Eiweiße/Proteine .....	101	

4.2	Ernährungshinweise .....	102
4.3	Aufbau von Eiweißen/Proteinen .....	102
4.4	Eiweißstoffe und deren küchen- technische Eigenschaften .....	104
4.5	Weiteres Wissen zu Eiweißen/Proteinen .....	107
<b>5</b>	<b>Vitamine und Mineralstoffe .....</b>	<b>108</b>
5.1	Ernährungsproblematik .....	108
5.2	Vitamine .....	109
5.3	Mineralstoffe .....	111
<b>6</b>	<b>Begleitstoffe/Bioaktive Substanzen .....</b>	<b>112</b>
6.1	Ballaststoffe .....	112
6.2	Sekundäre Pflanzenstoffe .....	113
<b>7</b>	<b>Verdauung und Stoffwechsel im Organismus .....</b>	<b>114</b>
<b>8</b>	<b>Wasser .....</b>	<b>118</b>
8.1	Wasserbilanz .....	118
8.2	Wasser als Arbeitsmittel .....	119
<b>9</b>	<b>Energieaufnahme .....</b>	<b>120</b>
9.1	Energiebedarf .....	120
9.2	Körpergewicht .....	122
9.3	Verteilung der täglichen Nahrungs- aufnahme .....	123
<b>10</b>	<b>Kostformen .....</b>	<b>123</b>
10.1	Krankheiten und Ernährungstherapien .....	124
10.2	Lebensmittelunverträglichkeiten/ Allergien .....	127
<b>11</b>	<b>Alternative Ernährungsformen .....</b>	<b>130</b>
11.1	Vegetarische Ernährung .....	130
11.2	Vegane Ernährung .....	132

## ○ KÜCHE

<b>SICHERES UND GESUNDES ARBEITEN .....</b>	<b>136</b>
<b>1 Arbeitssicherheit .....</b>	<b>136</b>
1.1 Sicherheitskennzeichnung .....	137
1.2 Arbeitskleidung .....	137
<b>2 Erste Hilfe .....</b>	<b>138</b>
2.1 Grundlagen der Ersten Hilfe .....	138
2.2 Schnitt- und Stichwunden .....	139
2.3 Verbrennungen .....	140
2.4 Sturzverletzungen .....	142
2.5 Geräte und Maschinen .....	143
2.6 Stromunfälle .....	144
2.7 Verätzungen und Vergiftungen .....	145
<b>3 Erkrankungen .....</b>	<b>145</b>

3.1	Hauterkrankungen .....	145
3.2	Rückenerkrankungen .....	146

<b>KÜCHENAUSSTATTUNG .....</b>	<b>147</b>
<b>1 Arbeitsmittel .....</b>	<b>147</b>
1.1 Grundausrüstung .....	147
1.2 Erweiterungen .....	148
1.3 Pflege von Messern .....	151
<b>2 Kochgeschirr und Zubehör .....</b>	<b>153</b>
<b>3 Maschinen und Geräte .....</b>	<b>156</b>
3.1 Kühltechnik .....	156
3.2 Rührtechnik .....	159
3.3 Zerkleinerungstechnik .....	160
3.4 Herd und Kochtechnik .....	164
3.5 Heißluftdämpfer/Kombidämpfer .....	168
3.6 Niedertemperatursysteme/ Sous-vide-Garen .....	172
3.7 Fritteuse und Filtersysteme .....	174
3.8 Grill .....	176
3.9 Multifunktionsgeräte .....	178
<b>4 Speisenproduktionssysteme .....</b>	<b>180</b>

<b>GRUNDTECHNIKEN DER KÜCHE .....</b>	<b>182</b>
<b>1 Vorbereitende Arbeiten .....</b>	<b>182</b>
1.1 Einführung .....	182
1.2 Waschen .....	183
1.3 Wässern .....	183
1.4 Putzen .....	184
1.5 Schälen/Abziehen .....	184
<b>2 Bearbeiten von Lebensmitteln .....</b>	<b>185</b>
2.1 Schneiden .....	185
2.2 Schnittformen .....	186
2.3 Weitere Bearbeitungsformen für Gemüse und Obst .....	189
2.4 Weitere Vorbereitungstechniken .....	190
<b>3 Haltbarmachung in der Praxis .....</b>	<b>191</b>

<b>SPEISEN ZUBEREITEN .....</b>	<b>193</b>
<b>1 Speisen würzen und gestalten .....</b>	<b>193</b>
1.1 Bewusster Genuss – Wahrnehmen mit allen Sinnen .....	193
1.2 Bewusstes Würzen und Gestalten .....	195
1.3 Kräuter .....	197
1.4 Gewürze .....	200
1.5 Süßen von Speisen – Süßungsmittel .....	206
1.6 Speisen bewusst eine Bitternote geben .....	208

1.7	Bewusstes Säuern von Speisen .....	208
1.8	Salzen von Speisen .....	209
1.9	Umami – Speisen schmackhafter machen .....	210
1.10	Schärfe ins Essen bringen .....	211
<b>2</b>	<b>Garen von Lebensmitteln</b> .....	<b>212</b>
2.1	Warum wir Lebensmittel garen .....	212
2.2	Was beim Garen mit den Inhaltsstoffen passiert .....	212
2.3	Heiße Sache – wie mittels Garverfahren Wärme auf und in die Lebensmittel gelangt .....	214
2.4	Garen mittels Wasser und Wärme (feuchte Garverfahren) .....	215
2.5	Garen mittels trockener Wärme (trockene Garverfahren) .....	221
2.6	Kombinierte Garverfahren .....	227
2.7	Zubereitungsreihen .....	229
<b>3</b>	<b>Anrichten und Empfehlen einfacher Speisen</b> .....	<b>230</b>

## **SPEISENPRODUKTION PLANEN UND BERECHNEN** .....

<b>1</b>	<b>Die eigene Arbeit planen</b> .....	<b>233</b>
1.1	Informationen beschaffen .....	233
1.2	Ideen und Tätigkeiten strukturieren .....	235
1.3	Arbeit mit Rezepten .....	236
1.4	Arbeitsabläufe strukturieren .....	238
<b>2</b>	<b>Die Warenanforderung</b> .....	<b>240</b>

## **SERVICE**

### **GRUNDKENNTNISSE IM SERVICE** .....

<b>1</b>	<b>Mitarbeiter im Service</b> .....	<b>241</b>
1.1	Umgangsformen .....	241
1.2	Persönliche Hygiene .....	241
1.3	Arbeitsbekleidung .....	241
<b>2</b>	<b>Einrichtung und Geräte</b> .....	<b>242</b>
2.1	Einzeltische und Festtafeln .....	242
2.2	Tischwäsche .....	243
2.3	Bestecke .....	248
2.4	Gläser .....	253
2.5	Porzellangeschirr .....	255
2.6	Sonstige Tisch- und Tafelgeräte .....	258
2.7	Tisch- und Tafeldekoration .....	259

<b>3</b>	<b>Restaurant</b> .....	<b>261</b>
3.1	Überblick über die Vorbereitungs- arbeiten .....	261
3.2	Herrichten von Servicetischen .....	262
3.3	Herrichten von Tischen und Tafeln .....	263
3.4	Gedecke .....	270
3.5	Grundlegende Servierrichtlinien .....	273
3.6	Arten des Service .....	273
3.7	Tellerservice .....	274
3.8	Plattenservice .....	277

### **GETRÄNKE UND GETRÄNKESERVICE** .....

<b>1</b>	<b>Alkoholfreie Getränke</b> .....	<b>281</b>
1.1	Klassische und moderne Wässer .....	281
1.2	Säfte und fruchtsafthaltige Getränke .....	283
1.3	Erfrischungsgetränke .....	284
1.4	Getränkeschankanlagen .....	286
1.5	Alkoholfreie Mischgetränke .....	287
1.6	Kochen mit alkoholfreien Getränken .....	289
<b>2</b>	<b>Aufgussgetränke</b> .....	<b>290</b>
2.1	Kaffee .....	290
2.2	Kaffeespezialitäten .....	294
2.3	Tee .....	296
2.4	Kakao und Schokolade .....	299
<b>3</b>	<b>Bier</b> .....	<b>301</b>
3.1	Bierherstellung .....	301
3.2	Biergattungen, Bierarten, Biersorten .....	302
3.3	Ausschenken von Bier .....	304
3.4	Küchenpraxis Bier .....	305
<b>4</b>	<b>Wein</b> .....	<b>306</b>
4.1	Rebsorten .....	307
4.2	Weinbereitung .....	309
4.3	Güteklassen für Wein .....	310
4.4	Weine europäischer Länder .....	313
4.5	Likörweine (Süd- und Dessertweine) .....	316
4.6	Küchenpraxis Wein .....	318
<b>5</b>	<b>Schaumwein</b> .....	<b>318</b>
5.1	Herstellung .....	319
5.2	Geschmacksrichtungen .....	320
5.3	Gesetzliche Bestimmungen .....	320
5.4	Schaumweine anderer Länder .....	321
5.5	Verwendung von Schaumwein .....	321
<b>6</b>	<b>Weinhaltige Getränke</b> .....	<b>322</b>
<b>7</b>	<b>Spirituosen</b> .....	<b>322</b>
7.1	Brände .....	324
7.2	Weitere geschmacksneutrale Spirituosen .....	327

7.3	Aromatisierte Spirituosen .....	327
7.4	Liköre .....	328
7.5	Apéritifs und Digestifs .....	329

## **FRÜHSTÜCK UND FRÜHSTÜCKSSERVICE ..... 330**

<b>1</b>	<b>Frühstück .....</b>	<b>330</b>
1.1	Bestandteile des Frühstücks .....	330
1.2	Arten des Frühstücks .....	331
<b>2</b>	<b>Frühstücksservice .....</b>	<b>334</b>
2.1	Etagenservice .....	335
2.2	Service beim Frühstück .....	335

## **MAGAZIN**

### **MAGAZIN ..... 339**

<b>1</b>	<b>Lagerbedingungen und Lagerarten .....</b>	<b>340</b>
1.1	Lagerbedingungen .....	340
1.2	Lagerarten .....	342
1.3	Hygiene im Magazin .....	345
<b>2</b>	<b>Warenbeschaffung .....</b>	<b>348</b>
2.1	Bedarfsermittlung – Bestellmenge .....	348
2.2	Waren bestellen .....	349
<b>3</b>	<b>Warenannahme .....</b>	<b>352</b>
3.1	Warenannahme in der Praxis .....	352
3.2	Lagermethoden .....	355
<b>4</b>	<b>Warenausgabe .....</b>	<b>356</b>
<b>5</b>	<b>Magazinkontrollen und Bewertungen .....</b>	<b>357</b>
<b>6</b>	<b>Büro-Organisation/EDV .....</b>	<b>358</b>
6.1	Software und Hardware .....	358
6.2	Datensicherung .....	360
	Projekt: Zwischenprüfung .....	361

## **BERATUNG UND VERKAUF**

### **VERKAUFSABLÄUFE IM RESTAURANT ..... 363**

<b>1</b>	<b>Kaufmotive .....</b>	<b>363</b>
<b>2</b>	<b>Qualität im Service .....</b>	<b>364</b>
<b>3</b>	<b>Umgang mit Gästen .....</b>	<b>365</b>
3.1	Gästetypologie .....	365
3.2	Service bei speziellen Gästegruppen .....	367
<b>4</b>	<b>Verkauf im Restaurant .....</b>	<b>368</b>

4.1	Empfehlung und Aufnahme der Bestellung .....	368
4.2	Verkaufsgespräche und -techniken .....	369
4.3	Tischreservierungen .....	371
4.4	Veranstaltungsabsprachen .....	372
4.5	Gästeberatung .....	373
4.6	Zusatzverkäufe .....	375
4.7	Rechnungspräsentation und Verabschiedung .....	376
<b>5</b>	<b>Reklamationen .....</b>	<b>377</b>
<b>6</b>	<b>Rechtsvorschriften .....</b>	<b>378</b>
	Aufgaben .....	381
	Projekt: Aktionswoche „Spargel und Wein“ .....	382
<b>7</b>	<b>Abrechnen mit Gast und Betrieb .....</b>	<b>383</b>
7.1	Boniersysteme .....	383
7.2	Abrechnung mit dem Gast .....	386
7.3	Abrechnung mit dem Betrieb .....	388
	Aufgaben .....	389

### **EMPFEHLUNG UND VERKAUF VON SPEISEN .. 390**

<b>1</b>	<b>Vorspeisen .....</b>	<b>390</b>
1.1	Kalte Vorspeisen .....	390
1.2	Arten von kalten Vorspeisen .....	391
	Aufgaben .....	395
<b>2</b>	<b>Suppen .....</b>	<b>396</b>
2.1	Klare Suppen .....	396
2.2	Gebundene Suppen .....	397
2.3	Kalte Suppen .....	398
2.4	Regionalsuppen .....	398
2.5	Nationalsuppen .....	399
	Fachbegriffe .....	401
	Aufgaben .....	401
<b>3</b>	<b>Zwischengerichte .....</b>	<b>402</b>
<b>4</b>	<b>Saucen .....</b>	<b>403</b>
4.1	Grundsaucen .....	403
4.2	Braune Grundsauce .....	403
4.3	Wildgrundsauce und Ableitungen .....	404
4.4	Eigenständige warme Saucen .....	404
4.5	Weißer Grundsauce .....	404
4.6	Aufgeschlagene und gerührte Saucen .....	405
4.7	Eigenständige kalte Saucen .....	406
4.8	Beurteilungsmerkmale und Anrichten von Saucen .....	406
4.9	Buttermischungen .....	407
	Aufgaben .....	407



○	WIRTSCHAFTSDIENST	
	WIRTSCHAFTSDIENST –	
	HAUSDAMENABTEILUNG .....	532
1	Materialkunde – Grundlagen .....	533
1.1	Werkstoffe/Gebrauchsgegenstände –	
	Pflege .....	533
	Aufgaben .....	538
1.2	Natur- und Chemiefasern .....	539
	Aufgaben .....	543
1.3	Reinigungs- und Pflegemittel .....	544
1.4	Reinigung von Wänden .....	545
1.5	Reinigung von Böden .....	545
1.6	Reinigung von Teppichen und	
	Teppichböden .....	546
1.7	Wäschepflege .....	548
	Aufgaben .....	552
1.8	Gästebetten .....	553
	Aufgaben .....	559
2	Arbeitsabläufe .....	560
2.1	Arbeitsvorbereitung .....	560
2.2	Herrichten eines Gästezimmers	
	bei Abreise .....	561
2.3	Herrichten eines Gästezimmers	
	bei Bleibe .....	564
2.4	Kontrolle eines Gästezimmers .....	565
2.5	Sonstige Arbeiten auf der Etage .....	565
	Aufgaben .....	569
3	Umweltschutz in der	
	Hausdamenabteilung .....	569
4	Arbeitssicherheit .....	573
5	Rechtsvorschriften .....	574
	Aufgaben .....	575
	Projekt: Generalreinigung von Gästezimmern ...	576
○	WARENWIRTSCHAFT	
	WARENWIRTSCHAFT .....	577
1	Wareneinkauf .....	577
2	Warenannahme .....	583
3	Warenlagerung .....	583
4	Warenausgabe und	
	Bestandskontrolle .....	586
5	Wareneinsatzkontrolle .....	588
6	Warenwirtschaftssysteme .....	589
	Aufgaben .....	590
6.1	Aufbau/Elemente eines	
	Warenwirtschaftssystems .....	590
6.2	Planung, Steuerung und Kontrolle	
	mithilfe von Warenwirtschaftssystemen ....	594
	Aufgaben .....	595
	Projekt: Monatsinventur an der Hotelbar .....	596
○	RESTAURANTORGANISATION	
	RESTAURANTORGANISATION .....	597
1	Die Servicebrigade .....	597
2	Organisation .....	599
2.1	Eckpunkte zur Organisation .....	599
2.2	Ablauforganisation .....	599
2.3	Erstellen von Organisationsplänen .....	600
	Aufgaben .....	601
○	GETRÄNKEPFLEGE	
	GETRÄNKEPFLEGE UND -VERKAUF .....	602
1	Wein .....	602
1.1	Weinlagerung .....	605
1.2	Weinprobe .....	606
1.3	Verkauf von Wein .....	608
1.4	Kombination von Wein und Speisen .....	611
2	Likörwein .....	618
3	Schaumwein – Champagner .....	620
4	Spirituosen .....	621
	Aufgaben .....	624
5	Bar .....	625
5.1	Arbeitsgeräte .....	625
5.2	Zutaten und Maßeinheiten .....	626
5.3	Arbeitstechniken .....	626
5.4	Rezepturen für Bargetränke .....	629
5.5	Garnituren für Mixgetränke .....	630
5.6	Barkarte .....	631
	Projekt: Poolbar .....	634

○	<b>STATIONSFÜHRUNG</b>	
	<b>FÜHREN EINER STATION</b>	635
1	Anforderung zur Führung einer Station	635
2	Besondere Gedeckausstattungen	635
3	Spezial-Gedecke	637
4	Arbeiten am Tisch des Gastes	642
4.1	Tranchieren am Tisch	642
4.2	Filetieren am Tisch	650
4.3	Flambieren am Tisch	653
4.4	Speisezubereitung am Tisch	657
4.5	Servieren vom Wagen	659
	Aufgaben	659
5	Zigarrens-service	660
	Projekt: Mitarbeiterschulung Servicepersonal	661
	3.4 Weitere Aktionen	690
	3.5 Erfolgskontrolle durch Manöverkritik	692
	Aufgaben	692
	Projekt: Festliches Essen	693
	<b>SACHWORTVERZEICHNIS</b>	695
	<b>BILDQUELLENVERZEICHNIS</b>	712
○	<b>BANKETTBEREICH</b>	
	<b>ARBEITEN IM BANKETTBEREICH</b>	662
1	Organisationsstruktur	662
2	Organisationsmittel	662
3	Vorbereiten und Durchführen eines Banketts	669
	Aufgaben	673
4	Büfett-Service	674
4.1	Planung	674
4.2	Durchführung	677
5	Blumendekorationen	680
	Aufgaben	681
	Projekt: Planen eines Banketts	682
○	<b>SONDERVERANSTALTUNG</b>	
	<b>SONDERVERANSTALTUNGEN</b>	684
1	Der Gast im Mittelpunkt	684
2	Aktionen	684
3	Planung und Durchführung	685
3.1	Jahresplanung	685
3.2	Detailplanung	685
3.3	Planungsbeispiel Service	686