

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

4.2	Ernährungshinweise .....	102	3.1	Hauterkrankungen .....	145
4.3	Aufbau von Eiweißen/Proteinen .....	102	3.2	Rückenerkrankungen .....	146
4.4	Eiweißstoffe und deren küchen-technische Eigenschaften .....	104		<b>KÜCHENAUSSTATTUNG .....</b>	<b>147</b>
4.5	Weiteres Wissen zu Eiweißen/Proteinen ...	107	1	<b>Arbeitsmittel .....</b>	<b>147</b>
5	<b>Vitamine und Mineralstoffe .....</b>	<b>108</b>	1.1	Grundausstattung .....	147
5.1	Ernährungsproblematik .....	108	1.2	Erweiterungen .....	148
5.2	Vitamine .....	109	1.3	Pflege von Messern .....	151
5.3	Mineralstoffe .....	111	2	<b>Kochgeschirr und Zubehör .....</b>	<b>153</b>
6	<b>Begleitstoffe/Bioaktive Substanzen .....</b>	<b>112</b>	3	<b>Maschinen und Geräte .....</b>	<b>156</b>
6.1	Ballaststoffe .....	112	3.1	Kühltechnik .....	156
6.2	Sekundäre Pflanzenstoffe .....	113	3.2	Rührtechnik .....	159
7	<b>Verdauung und Stoffwechsel im Organismus.....</b>	<b>114</b>	3.3	Zerkleinerungstechnik .....	160
8	<b>Wasser .....</b>	<b>118</b>	3.4	Herd und Kochtechnik .....	164
8.1	Wasserbilanz .....	118	3.5	Heißluftdämpfer/Kombidämpfer .....	168
8.2	Wasser als Arbeitsmittel .....	119	3.6	Niedertemperatursysteme/ Sous-vide-Garen .....	172
9	<b>Energieaufnahme .....</b>	<b>120</b>	3.7	Fritteuse und Filtersysteme .....	174
9.1	Energiebedarf .....	120	3.8	Grill .....	176
9.2	Körpergewicht .....	122	3.9	Multifunktionsgeräte .....	178
9.3	Verteilung der täglichen Nahrungs-aufnahme .....	123	4	<b>Speisenproduktionssysteme .....</b>	<b>180</b>
10	<b>Kostformen .....</b>	<b>123</b>		<b>GRUNDTECHNIKEN DER KÜCHE .....</b>	<b>182</b>
10.1	Krankheiten und Ernährungstherapien ...	124	1	<b>Vorbereitende Arbeiten .....</b>	<b>182</b>
10.2	Lebensmittelunverträglichkeiten/ Allergien .....	127	1.1	Einführung .....	182
11	<b>Alternative Ernährungsformen .....</b>	<b>130</b>	1.2	Waschen .....	183
11.1	Vegetarische Ernährung .....	130	1.3	Wässern .....	183
11.2	Vegane Ernährung .....	132	1.4	Putzen .....	184
			1.5	Schälen/Abziehen .....	184
			2	<b>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
			3	<b>Haltbarmachung in der Praxis .....</b>	<b>191</b>
				<b>SPEISEN ZUBEREITEN .....</b>	<b>193</b>
			1	<b>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	Süß von Speisen – Süßungsmittel .....	206
			1.6	Speisen bewusst eine Bitternote geben .....	208

## ○ KÜCHE

	<b>SICHERES UND GESUNDES ARBEITEN .....</b>	<b>136</b>
1	<b>Arbeitssicherheit .....</b>	<b>136</b>
1.1	Sicherheitskennzeichnung .....	137
1.2	Arbeitskleidung .....	137
2	<b>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
3	<b>Erkrankungen .....</b>	<b>145</b>

1.7	Bewusstes Säuern von Speisen .....	208	3	<b>Restaurant</b> .....	261
1.8	Salzen von Speisen .....	209	3.1	Überblick über die Vorbereitungsarbeiten .....	261
1.9	Umami – Speisen schmackhafter machen .....	210	3.2	Herrichten von Servicetischen .....	262
1.10	Schärfe ins Essen bringen .....	211	3.3	Herrichten von Tischen und Tafeln .....	263
<b>2</b>	<b>Garen von Lebensmitteln</b> .....	<b>212</b>	3.4	Gedecke .....	270
2.1	Warum wir Lebensmittel garen .....	212	3.5	Grundlegende Servierrichtlinien .....	273
2.2	Was beim Garen mit den Inhaltsstoffen passiert .....	212	3.6	Arten des Service .....	273
2.3	Heiße Sache – wie mittels Garverfahren Wärme auf und in die Lebensmittel gelangt .....	214	3.7	Tellerservice .....	274
2.4	Garen mittels Wasser und Wärme (feuchte Garverfahren) .....	215	3.8	Plattenservice .....	277
2.5	Garen mittels trockener Wärme (trockene Garverfahren) .....	221		<b>GETRÄNKE UND GETRÄNKESERVICE</b> .....	281
2.6	Kombinierte Garverfahren .....	227	1	<b>Alkoholfreie Getränke</b> .....	281
2.7	Zubereitungsreihen .....	229	1.1	Klassische und moderne Wässer .....	281
<b>3</b>	<b>Anrichten und Empfehlen einfacher Speisen</b> .....	<b>230</b>	1.2	Säfte und fruchtsafthaltige Getränke .....	283
			1.3	Erfrischungsgetränke .....	284
			1.4	Getränkeschrankanlagen .....	286
			1.5	Alkoholfreie Mischgetränke .....	287
			1.6	Kochen mit alkoholfreien Getränken .....	289
			2	<b>Aufgussgetränke</b> .....	290
			2.1	Kaffee .....	290
			2.2	Kaffeespezialitäten .....	294
			2.3	Tee .....	296
			2.4	Kakao und Schokolade .....	299
			3	<b>Bier</b> .....	301
			3.1	Bierherstellung .....	301
			3.2	Biergattungen, Bierarten, Biersorten .....	302
			3.3	Ausschenken von Bier .....	304
			3.4	Küchenpraxis Bier .....	305
			4	<b>Wein</b> .....	306
			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
			5	<b>Schaumwein</b> .....	318
			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
			6	<b>Weinhaltige Getränke</b> .....	322
			7	<b>Spirituosen</b> .....	322
			7.1	Brände .....	324
			7.2	Weitere geschmacksneutrale Spirituosen .....	327

## ○ SERVICE

	<b>GRUNDKENNTNISSE IM SERVICE</b> .....	<b>241</b>
<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	Einzelutsche 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

7.3	Aromatisierte Spirituosen .....	327	4.1	Empfehlung und Aufnahme der Bestellung .....	368
7.4	Liköre .....	328	4.2	Verkaufsgespräche und -techniken .....	369
7.5	Apéritifs und Digestifs .....	329	4.3	Tischreservierungen .....	371
<b>FRÜHSTÜCK UND FRÜHSTÜCKSSERVICE .....</b>		<b>330</b>	4.4	Veranstaltungsabsprachen .....	372
1	<b>Frühstück .....</b>	<b>330</b>	4.5	Gästeberatung .....	373
1.1	Bestandteile des Frühstücks .....	330	4.6	Zusatzverkäufe .....	375
1.2	Arten des Frühstücks .....	331	4.7	Rechnungspräsentation und Verabschiedung .....	376
2	<b>Frühstücksservice .....</b>	<b>334</b>	5	<b>Reklamationen .....</b>	<b>377</b>
2.1	Etagenservice .....	335	6	<b>Rechtsvorschriften .....</b>	<b>378</b>
2.2	Service beim Frühstück .....	335		Aufgaben .....	381
				Projekt: Aktionswoche „Spargel und Wein“ .....	382
<b>○ MAGAZIN</b>			7	<b>Abrechnen mit Gast und Betrieb .....</b>	<b>383</b>
<b>MAGAZIN .....</b>		<b>339</b>	7.1	Boniersysteme .....	383
1	<b>Lagerbedingungen und Lagerarten .....</b>	<b>340</b>	7.2	Abrechnung mit dem Gast .....	386
1.1	Lagerbedingungen .....	340	7.3	Abrechnung mit dem Betrieb .....	388
1.2	Lagerarten .....	342		Aufgaben .....	389
1.3	Hygiene im Magazin .....	345	<b>EMPFEHLUNG UND VERKAUF VON SPEISEN .. 390</b>		
2	<b>Warenbeschaffung .....</b>	<b>348</b>	1	<b>Vorspeisen .....</b>	<b>390</b>
2.1	Bedarfsermittlung – Bestellmenge .....	348	1.1	Kalte Vorspeisen .....	390
2.2	Waren bestellen .....	349	1.2	Arten von kalten Vorspeisen .....	391
3	<b>Warenannahme .....</b>	<b>352</b>		Aufgaben .....	395
3.1	Warenannahme in der Praxis .....	352	2	<b>Suppen .....</b>	<b>396</b>
3.2	Lagermethoden .....	355	2.1	Klare Suppen .....	396
4	<b>Warenausgabe .....</b>	<b>356</b>	2.2	Gebundene Suppen .....	397
5	<b>Magazinkontrollen und Bewertungen .....</b>	<b>357</b>	2.3	Kalte Suppen .....	398
6	<b>Büro-Organisation/EDV .....</b>	<b>358</b>	2.4	Regionalsuppen .....	398
6.1	Software und Hardware .....	358	2.5	Nationalsuppen .....	399
6.2	Datensicherung .....	360		Fachbegriffe .....	401
	Projekt: Zwischenprüfung .....	361		Aufgaben .....	401
<b>○ BERATUNG UND VERKAUF</b>			3	<b>Zwischengerichte .....</b>	<b>402</b>
<b>VERKAUFSABLÄUFE IM RESTAURANT .....</b>		<b>363</b>	4	<b>Saucen .....</b>	<b>403</b>
1	<b>Kaufmotive .....</b>	<b>363</b>	4.1	Grundsaucen .....	403
2	<b>Qualität im Service .....</b>	<b>364</b>	4.2	Braune Grundsauce .....	403
3	<b>Umgang mit Gästen .....</b>	<b>365</b>	4.3	Wildgrundsauce und Ableitungen .....	404
3.1	Gästetypologie .....	365	4.4	Eigenständige warme Saucen .....	404
3.2	Service bei speziellen Gästegruppen .....	367	4.5	Weisse Grundsaucen .....	404
4	<b>Verkauf im Restaurant .....</b>	<b>368</b>	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

<b>5</b>	<b>Hauptgerichte aus Fisch, Krebs- und Weichtieren</b>	<b>408</b>	<b>14</b>	<b>Spezielle Gerichte</b>	<b>479</b>
5.1	Süß- und Salzwasserfische	408	14.1	Amuse-Bouche/Amuse-Gueule	479
	Fachbegriffe	414	14.2	Fingerfood	481
5.2	Kaviar	415	14.3	Vegetarische Gerichte	482
	Aufgaben	415		Aufgaben	483
5.3	Krebstiere	416			
5.4	Weichtiere	416			
	Aufgaben	417			
	Projekt: Meeresfrüchte-Festival	418			
<b>6</b>	<b>Hauptgerichte aus Fleisch</b>	<b>419</b>			
6.1	Schlachtfleisch	419	<b>1</b>	<b>Menü und Menükarte</b>	<b>484</b>
6.2	Kalb	420	1.1	Geschichte der Speisenfolge	484
6.3	Rind	423	1.2	Zusammenstellen von Menüs	486
	Aufgaben	426	1.3	Getränke zum Essen	493
6.4	Schwein	427	1.4	Menüangebot, Menükarte	495
6.5	Lamm	429		Aufgaben	499
6.6	Hackfleisch	431	<b>2</b>	<b>Speisekarten</b>	<b>501</b>
6.7	Innereien	432	2.1	Arten der Speisekarten	501
6.8	Fleisch- und Wurstwaren	433	2.2	Erstellen der Speisekarten	507
	Aufgaben	433		Aufgaben	510
<b>7</b>	<b>Hauptgerichte aus Geflügel und Wildgeflügel</b>	<b>434</b>	2.3	Besonderheiten in der Systemgastronomie	511
7.1	Hausgeflügel	434			
7.2	Wildgeflügel	436			
	Aufgaben	437			
<b>8</b>	<b>Hauptgerichte vom Wild</b>	<b>438</b>			
	Aufgaben	439			
<b>9</b>	<b>Spezielle Hauptgerichte: Systemgastronomie</b>	<b>440</b>			
<b>10</b>	<b>Beilagen</b>	<b>443</b>			
10.1	Beilagen aus Gemüse	443	<b>1</b>	<b>Besonderheiten im Gastgewerbe</b>	<b>512</b>
	Aufgaben	448	<b>2</b>	<b>Angebot und Nachfrage – der Markt</b>	<b>514</b>
	Projekt: Aktionswoche Spargel	449	<b>3</b>	<b>Unternehmensleitung</b>	<b>515</b>
10.2	Hauptbeilagen		3.1	Unternehmensleitbild	516
	(aus stärkehaltigen Produkten)	450	3.2	Unternehmensidentität	517
10.3	Salate als Beilagen	460	<b>4</b>	<b>Marketingkonzept</b>	<b>519</b>
<b>11</b>	<b>Obst</b>	<b>461</b>	4.1	Marktforschung/Marktanalyse	519
	Aufgaben	465	4.2	Marketingziele	519
<b>12</b>	<b>Käse</b>	<b>466</b>	4.3	Marketingstrategie	519
	Aufgaben	470	4.4	Marketingplan	521
<b>13</b>	<b>Nachspeisen</b>	<b>471</b>	4.5	Marketing-Instrumente	521
13.1	Warmer Süßspeisen	472	4.6	Marketing-Mix	522
13.2	Kalte Süßspeisen	474	4.7	Kontrolle des Marketingerfolgs	522
	Aufgaben	478		Aufgaben	523
			<b>5</b>	<b>Kommunikation mit dem Markt – Kommunikationsinstrumente</b>	<b>524</b>
			5.1	Verkaufsförderung	524
				Aufgaben	526
			5.2	Öffentlichkeitsarbeit	527
			5.3	Werbung	528
			<b>6</b>	<b>Rechtsvorschriften</b>	<b>530</b>
				Aufgaben	531



## MARKETING

				<b>MARKETING IM GASTGEWERBE</b>	<b>512</b>
<b>1</b>	<b>Besonderheiten im Gastgewerbe</b>	<b>512</b>			
<b>2</b>	<b>Angebot und Nachfrage – der Markt</b>	<b>514</b>			
<b>3</b>	<b>Unternehmensleitung</b>	<b>515</b>			
3.1	Unternehmensleitbild	516			
3.2	Unternehmensidentität	517			
<b>4</b>	<b>Marketingkonzept</b>	<b>519</b>			
4.1	Marktforschung/Marktanalyse	519			
4.2	Marketingziele	519			
4.3	Marketingstrategie	519			
4.4	Marketingplan	521			
4.5	Marketing-Instrumente	521			
4.6	Marketing-Mix	522			
4.7	Kontrolle des Marketingerfolgs	522			
	Aufgaben	523			
<b>5</b>	<b>Kommunikation mit dem Markt – Kommunikationsinstrumente</b>	<b>524</b>			
5.1	Verkaufsförderung	524			
	Aufgaben	526			
5.2	Öffentlichkeitsarbeit	527			
5.3	Werbung	528			
<b>6</b>	<b>Rechtsvorschriften</b>	<b>530</b>			
	Aufgaben	531			

<b>○ WIRTSCHAFTSDIENST</b>	
WIRTSCHAFTSDIENST – HAUSDAMENABTEILUNG .....	532
<b>1 Materialkunde – Grundlagen .....</b>	<b>533</b>
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
<b>2 Arbeitsabläufe .....</b>	<b>560</b>
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
<b>3 Umweltschutz in der Hausdamenabteilung .....</b>	<b>569</b>
<b>4 Arbeitssicherheit .....</b>	<b>573</b>
<b>5 Rechtsvorschriften .....</b>	<b>574</b>
Aufgaben .....	575
Projekt: Generalreinigung von Gästezimmern ...	576
<b>○ WARENWIRTSCHAFT</b>	
WARENWIRTSCHAFT .....	577
<b>1 Wareneinkauf .....</b>	<b>577</b>
<b>2 Warenannahme .....</b>	<b>583</b>
<b>3 Warenlagerung .....</b>	<b>583</b>
<b>4 Warenausgabe und Bestandskontrolle .....</b>	<b>586</b>
<b>5 Wareneinsatzkontrolle .....</b>	<b>588</b>
<b>6 Warenwirtschaftssysteme .....</b>	<b>589</b>
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
<b>○ RESTAURANTORGANISATION</b>	
RESTAURANTORGANISATION .....	597
<b>1 Die Servicebrigade .....</b>	<b>597</b>
<b>2 Organisation .....</b>	<b>599</b>
2.1 Eckpunkte zur Organisation .....	599
2.2 Ablauforganisation .....	599
2.3 Erstellen von Organisationsplänen .....	600
Aufgaben .....	601
<b>○ GETRÄNKEPFLEGE</b>	
GETRÄNKEPFLEGE UND -VERKAUF .....	602
<b>1 Wein .....</b>	<b>602</b>
1.1 Weinlagerung .....	605
1.2 Weinprobe .....	606
1.3 Verkauf von Wein .....	608
1.4 Kombination von Wein und Speisen .....	611
<b>2 Likörwein .....</b>	<b>618</b>
<b>3 Schaumwein – Champagner .....</b>	<b>620</b>
<b>4 Spirituosen .....</b>	<b>621</b>
Aufgaben .....	624
<b>5 Bar .....</b>	<b>625</b>
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>	<b>635</b>
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 Zigarrenservice .....	660
Projekt: Mitarbeitererschulung Servicepersonal .....	661
3.4 Weitere Aktionen .....	690
3.5 Erfolgskontrolle durch Manöverkritik .....	692
Aufgaben .....	692
Projekt: Festliches Essen .....	693
<b>SACHWORTVERZEICHNIS .....</b>	<b>695</b>
<b>BILDQUELLENVERZEICHNIS .....</b>	<b>712</b>
<b>○ BANKETTBEREICH</b>	
<b>ARBEITEN IM BANKETTBEREICH.....</b>	<b>662</b>
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>○ SONERVERANSTALTUNG</b>	
<b>SONERVERANSTALTUNGEN .....</b>	<b>684</b>
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