

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

2.4	Süßungsmittel	91
3	Lipide (Fette)	92
3.1	Gesundheitswert von Fetten	93
3.2	Verdauung von Fetten	94
3.3	Fette in der Küchenpraxis	94
3.4	Weiteres Wissen zu Fetten	100
4	Eiweiß/Proteine	101
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
5	Vitamine und Mineralstoffe	108
5.1	Ernährungsproblematik	108
5.2	Vitamine	109
5.3	Mineralstoffe	111
6	Begleitstoffe/Bioaktive Substanzen	112
6.1	Ballaststoffe	112
6.2	Sekundäre Pflanzenstoffe	113
7	Verdauung und Stoffwechsel im Organismus	114
8	Wasser	118
8.1	Wasserbilanz	118
8.2	Wasser als Arbeitsmittel	119
9	Energieaufnahme	120
9.1	Energiebedarf	120
9.2	Körpergewicht	122
9.3	Verteilung der täglichen Nahrungs- aufnahme	123
10	Kostformen	123
10.1	Krankheiten und Ernährungstherapien	124
10.2	Lebensmittelunverträglichkeiten/ Allergien	127
11	Alternative Ernährungsformen	130
11.1	Vegetarische Ernährung	130
11.2	Vegane Ernährung	132

KÜCHE

SICHERES UND GESUNDES ARBEITEN

1	Arbeitssicherheit	136
1.1	Sicherheitskennzeichnung	137
1.2	Arbeitskleidung	137
2	Erste Hilfe	138
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	Erkrankungen	145
3.1	Hauterkrankungen	145
3.2	Rückenerkrankungen	146

KÜCHENAUSSTATTUNG

1	Arbeitsmittel	147
1.1	Grundausrüstung	147
1.2	Erweiterungen	148
1.3	Pflege von Messern	151
2	Kochgeschirr und Zubehör	153
3	Maschinen und Geräte	156
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
4	Speisenproduktionssysteme	180

GRUNDTECHNIKEN DER KÜCHE

1	Vorbereitende Arbeiten	182
1.1	Einführung	182

1.2	Waschen	183
1.3	Wässern	183
1.4	Putzen	184
1.5	Schälen/Abziehen	184
2	Bearbeiten von Lebensmitteln	185
2.1	Schneiden	185
2.2	Schnittformen	186
2.3	Weitere Bearbeitungsformen für Gemüse und Obst	189
2.4	Weitere Vorbereitungstechniken	190
3	Haltbarmachung in der Praxis	191

SPEISEN ZUBEREITEN 193

1	Speisen würzen und gestalten	193
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
2	Garen von Lebensmitteln	212
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
3	Anrichten und Empfehlen einfacher Speisen	230

SPEISENPRODUKTION PLANEN UND BERECHNEN 233

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

SERVICE

GRUNDKENNTNISSE IM SERVICE 241

1	Mitarbeiter im Service	241
1.1	Umgangsformen	241
1.2	Persönliche Hygiene	241
1.3	Arbeitsbekleidung	241
2	Einrichtung und Geräte	242
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
3	Restaurant	261
3.1	Überblick über die Vorbereitungsarbeiten	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 281

1	Alkoholfreie Getränke	281
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
2	Aufgussgetränke	290
2.1	Kaffee	290
2.2	Kaffeespezialitäten	294
2.3	Tee	296
2.4	Kakao und Schokolade	299
3	Bier	301
3.1	Bierherstellung	301
3.2	Biergattungen, Bierarten, Biersorten	302
3.3	Ausschenken von Bier	304
3.4	Küchenpraxis Bier	305
4	Wein	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	Schaumwein	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	Weinhaltige Getränke	322
7	Spirituosen	322
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

1	Frühstück	330
1.1	Bestandteile des Frühstücks	330
1.2	Arten des Frühstücks	331
2	Frühstücksservice	334
2.1	Etagenservice	335

2.2	Service beim Frühstück	335
-----	------------------------	-----

MAGAZIN

MAGAZIN	339
----------------	------------

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

○ BERATUNG UND VERKAUF

VERKAUFSABLÄUFE IM RESTAURANT	363
--------------------------------------	------------

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

INHALTSVERZEICHNIS

13.2	Kalte Süßspeisen	474
	Aufgaben	478
14	Spezielle Gerichte	479
14.1	Amuse-Bouche/Amuse-Gueule	479
14.2	Fingerfood	481
14.3	Vegetarische Gerichte	482
	Aufgaben	483

MENÜ UND SPEISEKARTE.....484

1	Menü und Menükarte	484
1.1	Geschichte der Speisenfolge	484
1.2	Zusammenstellen von Menüs	486
1.3	Getränke zum Essen	493
1.4	Menüangebot, Menükarte	495
	Aufgaben	499
2	Speisekarten	501
2.1	Arten der Speisekarten	501
2.2	Erstellen der Speisekarten	507
	Aufgaben	510
2.3	Besonderheiten in der Systemgastronomie	511

MARKETING

MARKETING IM GASTGEWERBE 512

1	Besonderheiten im Gastgewerbe . . .	512
2	Angebot und Nachfrage – der Markt	514
3	Unternehmensleitung	515
3.1	Unternehmensleitbild	516
3.2	Unternehmensidentität	517
4	Marketingkonzept	519
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

5	Kommunikation mit dem Markt – Kommunikationsinstrumente	524
5.1	Verkaufsförderung	524
	Aufgaben	526
5.2	Öffentlichkeitsarbeit	527
5.3	Werbung	528
6	Rechtsvorschriften	530
	Aufgaben	531

WIRTSCHAFTSDIENST

WIRTSCHAFTSDIENST –
HAUSDAMENABTEILUNG532

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
	SACHWORTVERZEICHNIS	597
	BILDQUELLENVERZEICHNIS	611