

Vorwort	3	DIE GESUNDHEIT SCHÜTZEN	50	
Inhaltsverzeichnis	5	1 Verderb von Lebensmitteln	50	
EINFÜHRUNG				
EINFÜHRUNG IN DIE BERUFE	13	2 Mikroben	50	
1 Gast und Gastgewerbe – früher und heute	13	2.1 Vorkommen und Übertragung	51	
2 Ausbildung in Schule und Betrieb	15	2.2 Arten von Mikroben und deren Vermehrung	52	
2.1 Anforderungen des Gastgewerbes	15	2.3 Lebensbedingungen der Mikroben	53	
2.2 Duale Ausbildung	15	2.4 Auswirkungen der Mikroben und Enzyme	56	
2.3 Rechtlicher Rahmen der Ausbildung	15	3 Lebensmittelinfektionen – Lebensmittelvergiftungen	57	
2.4 Ablauf der Ausbildung	16	3.1 Salmonellen	58	
2.5 Ausbildungsberufe des Gastgewerbes: 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 Gastgewerbe	22	3.7 Sporenbildende Bakterien	62	
4.1 Küchenorganisation	22	4 Schädlinge	63	
4.2 Küchentypen	23	5 Verbraucherschutz	64	
4.3 À-la-Carte-Geschäft	25	5.1 Grundlagen des Verbraucherschutzes	64	
4.4 Gemeinschaftsverpflegung	28	5.2 Lebensmittelhygiene in der Praxis	66	
4.5 Bankett	28	5.3 Lebensmittelüberwachung	73	
4.6 Catering	29	5.4 Aktuelles aus dem Lebensmittelrecht	74	
4.7 Systemgastronomie	30	6 Haltbarmachungsverfahren	75	
4.8 Eventgastronomie	31	6.1 Lebensmittelverderb	76	
4.9 Gastronomische Angebote an Speisen	32	6.2 Werterhaltung	76	
VERBRAUCHER UND UMWELT SCHÜTZEN	35	ERNÄHRUNG FÜR EINE GESUNDE 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 ihre Wirkung	84	
2 Umweltschutz	45	2 Kohlenhydrate	85	
		2.1 Ernährungsproblematik	85	
		2.2 Entstehung der Kohlenhydrate	86	
		2.3 Einteilung der Kohlenhydrate	86	

2.4	Süßungsmittel	91	KÜCHE	
3	Lipide (Fette)	92	SICHERES UND GESUNDES ARbeiten	136
3.1	Gesundheitswert von Fetten.....	93	1 Arbeitssicherheit	136
3.2	Verdauung von Fetten	94	1.1 Sicherheitskennzeichnung	137
3.3	Fette in der Küchenpraxis	94	1.2 Arbeitskleidung	137
3.4	Weiteres Wissen zu Fetten	100	2 Erste Hilfe	138
4	Eiweiß/Proteine	101	2.1 Grundlagen der Ersten Hilfe	138
4.1	Funktionen der Eiweiße/Proteine	101	2.2 Schnitt- und Stichwunden	139
4.2	Ernährungshinweise.....	102	2.3 Verbrennungen	140
4.3	Aufbau von Eiweißen/Proteinen	102	2.4 Sturzverletzungen	142
4.4	Eiweißstoffe und deren küchen- technische Eigenschaften	104	2.5 Geräte und Maschinen	143
4.5	Weiteres Wissen zu Eiweißen/Proteinen	107	2.6 Stromunfälle	144
5	Vitamine und Mineralstoffe	108	2.7 Verätzungen und Vergiftungen	145
5.1	Ernährungsproblematik.....	108	3 Erkrankungen	145
5.2	Vitamine	109	3.1 Hauterkrankungen	145
5.3	Mineralstoffe.....	111	3.2 Rückenerkrankungen	146
6	Begleitstoffe/Bioaktive Substanzen	112	KÜCHENAUSSTATTUNG	147
6.1	Ballaststoffe	112	1 Arbeitsmittel	147
6.2	Sekundäre Pflanzenstoffe	113	1.1 Grundausstattung	147
7	Verdauung und Stoffwechsel im Organismus	114	1.2 Erweiterungen	148
8	Wasser	118	1.3 Pflege von Messern	151
8.1	Wasserbilanz	118	2 Kochgeschirr und Zubehör	153
8.2	Wasser als Arbeitsmittel	119	3 Maschinen und Geräte	156
9	Energieaufnahme	120	3.1 Kühltechnik	156
9.1	Energiebedarf	120	3.2 Rührtechnik	159
9.2	Körpergewicht.....	122	3.3 Zerkleinerungstechnik	160
9.3	Verteilung der täglichen Nahrungs- aufnahme.....	123	3.4 Herd und Kochtechnik	164
10	Kostformen	123	3.5 Heißluftdämpfer/Kombidämpfer	168
10.1	Krankheiten und Ernährungstherapien ..	124	3.6 Niedertemperatursysteme/ Sous-vide-Garen	172
10.2	Lebensmittelunverträglichkeiten/ Allergien	127	3.7 Fritteuse und Filtersysteme	174
11	Alternative Ernährungsformen	130	3.8 Grill	176
11.1	Vegetarische Ernährung	130	3.9 Multifunktionsgeräte	178
11.2	Vegane Ernährung	132	4 Speisenproduktionssysteme	180
			GRUNDTTECHNIKEN DER KÜCHE	182
			1 Vorbereitende Arbeiten	182
			1.1 Einführung	182

1.2	Waschen	183	SPEISENPRODUKTION PLANEN		
1.3	Wässern	183	UND BERECHNEN	233	
1.4	Putzen	184	1	Die eigene Arbeit planen	233
1.5	Schälen/Abziehen	184	1.1	Informationen beschaffen	233
2	Bearbeiten von Lebensmitteln	185	1.2	Ideen und Tätigkeiten strukturieren	235
2.1	Schneiden	185	1.3	Arbeit mit Rezepten	236
2.2	Schnittformen	186	1.4	Arbeitsabläufe strukturieren	238
2.3	Weitere Bearbeitungsformen für Gemüse und Obst	189	2	Die Warenanforderung	240
2.4	Weitere Vorbereitungstechniken	190			
3	Haltbarmachung in der Praxis	191			
	SPEISEN ZUBEREITEN	193	SERVICE		
1	Speisen würzen und gestalten	193	GRUNDKENNTNISSE IM SERVICE	241	
1.1	Bewusster Genuss – Wahrnehmen mit allen Sinnen	193	1	Mitarbeiter im Service	241
1.2	Bewusstes Würzen und Gestalten	195	1.1	Umgangsformen	241
1.3	Kräuter	197	1.2	Persönliche Hygiene	241
1.4	Gewürze	200	1.3	Arbeitsbekleidung	241
1.5	Süß von Speisen – Süßungsmittel	206	2	Einrichtung und Geräte	242
1.6	Speisen bewusst eine Bitternote geben	208	2.1	Einzelteile und Festtafeln	242
1.7	Bewusstes Säuern von Speisen	208	2.2	Tischwäsche	243
1.8	Salzen von Speisen	209	2.3	Bestecke	248
1.9	Umami – Speisen schmackhafter machen	210	2.4	Gläser	253
1.10	Schärfe ins Essen bringen	211	2.5	Porzellangeschirr	255
2	Garen von Lebensmitteln	212	2.6	Sonstige Tisch- und Tafelgeräte	258
2.1	Warum wir Lebensmittel garen	212	2.7	Tisch- und Tafeldekoration	259
2.2	Was beim Garen mit den Inhaltsstoffen passiert	212	3	Restaurant	261
2.3	Heiße Sache – wie mittels Garverfahren Wärme auf und in die Lebensmittel gelangt	214	3.1	Überblick über die Vorbereitungs- arbeiten	261
2.4	Garen mittels Wasser und Wärme (feuchte Garverfahren)	215	3.2	Herrichten von Servicetischen	262
2.5	Garen mittels trockener Wärme (trockene Garverfahren)	221	3.3	Herrichten von Tischen und Tafeln	263
2.6	Kombinierte Garverfahren	227	3.4	Gedecke	270
2.7	Zubereitungsreihen	229	3.5	Grundlegende Servierrichtlinien	273
3	Anrichten und Empfehlen einfacher Speisen	230	3.6	Arten des Service	273
	GETRÄNKE UND GETRÄNKESERVICE	281	3.7	Tellerservice	274
1	Alkoholfreie Getränke	281	3.8	Plattenservice	277
1.1	Klassische und moderne Wässer	281			
1.2	Säfte und fruchtsafthaltige Getränke	283			
1.3	Erfrischungsgetränke	284			

1.4	Getränkeschankanlagen	286	2.2	Service beim Frühstück	335
1.5	Alkoholfreie Mischgetränke	287			
1.6	Kochen mit alkoholfreien Getränken ...	289			
2	Aufgussgetränke	290		MAGAZIN	
2.1	Kaffee	290		MAGAZIN	339
2.2	Kaffeespezialitäten	294			
2.3	Tee	296	1	Lagerbedingungen und Lagerarten ..	340
2.4	Kakao und Schokolade	299	1.1	Lagerbedingungen	340
3	Bier	301	1.2	Lagerarten	342
3.1	Bierherstellung	301	1.3	Hygiene im Magazin	345
3.2	Biergattungen, Bierarten, Biersorten	302	2	Warenbeschaffung	348
3.3	Ausschenken von Bier	304	2.1	Bedarfsermittlung – Bestellmenge	348
3.4	Küchenpraxis Bier	305	2.2	Waren bestellen	349
4	Wein	306	3	Warenannahme	352
4.1	Rebsorten	307	3.1	Warenannahme in der Praxis	352
4.2	Weinbereitung	309	3.2	Lagermethoden	355
4.3	Güteklassen für Wein	310	4	Warenausgabe	356
4.4	Weine europäischer Länder	313	5	Magazinkontrollen und Bewertungen	357
4.5	Likörweine (Süd- und Dessertweine)	316	6	Büro-Organisation/EDV	358
4.6	Küchenpraxis Wein	318	6.1	Software und Hardware	358
5	Schaumwein	318	6.2	Datensicherung	360
5.1	Herstellung	319		Projekt: Zwischenprüfung	361
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	Kaufmotive	363
1.2	Arten des Frühstücks	331	2	Qualität im Service	364
2	Frühstücksservice	334	3	Umgang mit Gästen	365
2.1	Etagenservice	335	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

4.6	Zusatzverkäufe	375	5.1	Süß- und Salzwasserfische	408
4.7	Rechnungspräsentation und Verabschiedung	376	5.2	Fachbegriffe	414
5	Reklamationen	377	5.2	Kaviar	415
6	Rechtsvorschriften	378	5.3	Aufgaben	415
	Aufgaben	381	5.4	Krebstiere	416
	Projekt: Aktionswoche „Spargel und Wein“ .	382	5.4	Weichtiere	416
7	Abrechnen mit Gast und Betrieb	383	5.4	Aufgaben	417
7.1	Boniersysteme	383	5.4	Projekt: Meeresfrüchte-Festival	418
7.2	Abrechnung mit dem Gast.	386	6	Hauptgerichte aus Fleisch.	419
7.3	Abrechnung mit dem Betrieb.	388	6.1	Schlachtfleisch	419
	Aufgaben	389	6.2	Kalb	420
			6.3	Rind	423
			6.4	Aufgaben	426
			6.5	Schwein	427
			6.5	Lamm	429
			6.6	Hackfleisch	431
			6.7	Innereien	432
			6.8	Fleisch- und Wurstwaren	433
			6.8	Aufgaben	433
EMPFEHLUNG UND VERKAUF VON SPEISEN	390	7	Hauptgerichte aus Geflügel und Wildgeflügel	434	
1	Vorspeisen	390	7.1	Hausgeflügel	434
1.1	Kalte Vorspeisen	390	7.2	Wildgeflügel	436
1.2	Arten von kalten Vorspeisen	391	7.2	Aufgaben	437
	Aufgaben	395	8	Hauptgerichte vom Wild	438
2	Suppen	396	8	Aufgaben	439
2.1	Klare Suppen	396	9	Spezielle Hauptgerichte: Systemgastronomie	440
2.2	Gebundene Suppen	397	10	Beilagen	443
2.3	Kalte Suppen	398	10.1	Beilagen aus Gemüse	443
2.4	Regionalsuppen	398	10.1	Aufgaben	448
2.5	Nationalsuppen	399	10.2	Projekt: Aktionswoche Spargel	449
	Fachbegriffe	401	10.2	Hauptbeilagen (aus stärkehaltigen Produkten)	450
	Aufgaben	401	10.3	Salate als Beilagen	460
3	Zwischengerichte	402	11	Obst	461
4	Saucen	403	11	Aufgaben	465
4.1	Grundsaucen	403	12	Käse	466
4.2	Braune Grundsauce	403	12	Aufgaben	470
4.3	Wildgrundsaucen und Ableitungen	404	13	Nachspeisen	471
4.4	Eigenständige warme Saucen	404	13.1	Warmer Süßspeisen	472
4.5	Weiße Grundsaucen	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			
5	Hauptgerichte aus Fisch, Krebs- und Weichtieren	408			

INHALTSVERZEICHNIS

13.2	Kalte Süßspeisen	474	5	Kommunikation mit dem Markt – Kommunikationsinstrumente	524
	Aufgaben	478		Verkaufsförderung	524
14	Spezielle Gerichte	479	5.1	Aufgaben	526
14.1	Amuse-Bouche/Amuse-Gueule	479	5.2	Öffentlichkeitsarbeit	527
14.2	Fingerfood.	481	5.3	Werbung	528
14.3	Vegetarische Gerichte	482	6	Rechtsvorschriften	530
	Aufgaben	483		Aufgaben	531
MENÜ UND SPEISEKARTE		484			
1	Menü und Menükarte	484			
1.1	Geschichte der Speisenfolge	484		WIRTSCHAFTSDIENST	
1.2	Zusammenstellen von Menüs.	486			
1.3	Getränke zum Essen	493		WIRTSCHAFTSDIENST – HAUSDAMENABTEILUNG	532
1.4	Menüangebot, Menükarte	495	1	Materialkunde – Grundlagen	533
	Aufgaben	499	1.1	Werkstoffe/Gebrauchsgegenstände – Pflege	533
2	Speisekarten	501	1.2	Aufgaben	538
2.1	Arten der Speisekarten	501	1.3	Natur- und Chemiefasern	539
2.2	Erstellen der Speisekarten	507	1.4	Aufgaben	543
	Aufgaben	510	1.5	Reinigungs- und Pflegemittel	544
2.3	Besonderheiten in der Systemgastronomie	511	1.6	Reinigung von Wänden	545
			1.7	Reinigung von Böden	545
				Reinigung von Teppichen und Teppichböden	546
	MARKETING				
MARKETING IM GASTGEWERBE		512			
1	Besonderheiten im Gastgewerbe	512			
2	Angebot und Nachfrage – der Markt	514	1.8	Wäschepflege	548
3	Unternehmensleitung	515		Aufgaben	552
3.1	Unternehmensleitbild	516	2	Gästebetten	553
3.2	Unternehmensidentität	517		Aufgaben	559
4	Marketingkonzept	519	2.1	Arbeitsabläufe	560
4.1	Marktforschung/Marktanalyse	519	2.2	Arbeitsvorbereitung	560
4.2	Marketingziele	519		Herrichten eines Gästezimmers bei Abreise	561
4.3	Marketingstrategie	519	2.3	Herrichten eines Gästezimmers bei Bleibe	564
4.4	Marketingplan	521	2.4	Kontrolle eines Gästezimmers	565
4.5	Marketing-Instrumente	521	2.5	Sonstige Arbeiten auf der Etage	565
4.6	Marketing-Mix	522		Aufgaben	569
4.7	Kontrolle des Marketingerfolgs	522	3	Umweltschutz in der Hausdamenabteilung	569
	Aufgaben	523	4	Arbeitssicherheit	573

5	Rechtsvorschriften	574	5	Wareneinsatzkontrolle	588
	Aufgaben	575	6	Warenwirtschaftssysteme	589
	Projekt: Generalreinigung von Gästezimmern	576		Aufgaben	590
	WARENWIRTSCHAFT		6.1	Aufbau/Elemente eines Warenwirtschaftssystems	590
	WARENWIRTSCHAFT	577	6.2	Planung, Steuerung und Kontrolle mithilfe von Warenwirtschaftssystemen	594
1	Wareneinkauf	577		Aufgaben	595
2	Warenannahme	583		Projekt: Monatsinventur an der Hotelbar ...	596
3	Warenlagerung	583	SACHWORTVERZEICHNIS	597	
4	Warenausgabe und Bestandskontrolle	586	BILDQUELLENVERZEICHNIS	611	