

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
○ EINFÜHRUNG			
EINFÜHRUNG IN DIE BERUFE	13	3 Lebensmittelinfektionen – Lebensmittelvergiftungen.....	57
1 Gast und Gastgewerbe – früher und heute	13	3.1 Salmonellen.....	58
2 Ausbildung in Schule und Betrieb	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	4 Schädlinge	63
2.7 Wettbewerbe des Gastgewerbe	19	5 Verbraucherschutz.....	64
2.8 Auszeichnungen im Gastgewerbe	20	5.1 Grundlagen des Verbraucherschutzes	64
3 Personal im Gastgewerbe	21	5.2 Lebensmittelhygiene in der Praxis	66
4 Organisationsformen im Gastgewerbe	22	5.3 Lebensmittelüberwachung	73
4.1 Küchenorganisation	22	5.4 Aktuelles aus dem Lebensmittelrecht	74
4.2 Küchentypen	23	6 Haltbarmachungsverfahren	75
4.3 À-la-Carte-Geschäft	25	6.1 Lebensmittelverderb	76
4.4 Gemeinschaftsverpflegung	28	6.2 Werterhaltung	76
4.5 Bankett	28	ERNÄHRUNG FÜR EINE GESUNDE LEBENSWEISE	81
4.6 Catering	29	1 Einführung	81
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	2 Kohlenhydrate	85
VERBRAUCHER UND UMWELT SCHÜTZEN.....	35	2.1 Ernährungsproblematik	85
1 Verbraucherschutz	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 Umweltschutz	45	3 Lipide (Fette).....	92
DIE GESUNDHEIT SCHÜTZEN	50	3.1 Gesundheitswert von Fetten	93
1 Verderb von Lebensmitteln.....	50	3.2 Verdauung von Fetten	94
2 Mikroben	50	3.3 Fette in der Küchenpraxis.....	94
2.1 Vorkommen und Übertragung	51	3.4 Weiteres Wissen zu Fetten	100
		4 Eiweiß/Proteine.....	101
		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		KÜCHENAUSSTATTUNG	147
4.5	Weiteres Wissen zu Eiweißen/Proteinen ..	107	1	Arbeitsmittel	147
5	Vitamine und Mineralstoffe	108	1.1	Grundausrüstung	147
5.1	Ernährungsproblematik	108	1.2	Erweiterungen	148
5.2	Vitamine	109	1.3	Pflege von Messern	151
5.3	Mineralstoffe	111	2	Kochgeschirr und Zubehör	153
6	Begleitstoffe/Bioaktive Substanzen	112	3	Maschinen und Geräte	156
6.1	Ballaststoffe	112	3.1	Kühltechnik	156
6.2	Sekundäre Pflanzenstoffe	113	3.2	Rührtechnik	159
7	Verdauung und Stoffwechsel im Organismus	114	3.3	Zerkleinerungstechnik	160
8	Wasser	118	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	Energieaufnahme	120	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	Speisenproduktionssysteme	180
10	Kostformen	123		GRUNDTECHNIKEN DER KÜCHE	182
10.1	Krankheiten und Ernährungstherapien ..	124	1	Vorbereitende Arbeiten	182
10.2	Lebensmittelunverträglichkeiten/ Allergien	127	1.1	Einführung	182
11	Alternative Ernährungsformen	130	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	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

○ KÜCHE

	SICHERES UND GESUNDES ARBEITEN	136
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

1.7	Bewusstes Säuern von Speisen	208	3	Restaurant	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
2	Garen von Lebensmitteln	212	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			
2.6	Kombinierte Garverfahren	227			
2.7	Zubereitungsreihen	229			
3	Anrichten und Empfehlen einfacher Speisen	230			
				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	Getränkeschrankanlagen	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	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
FRÜHSTÜCK UND FRÜHSTÜCKSSERVICE		330	4.4	Veranstaltungsabsprachen	372
1	Frühstück	330	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	Frühstücksservice	334	5	Reklamationen	377
2.1	Etagenservice	335	6	Rechtsvorschriften	378
2.2	Service beim Frühstück	335		Aufgaben	381
				Projekt: Aktionswoche „Spargel und Wein“	382
MAGAZIN			7	Abrechnen mit Gast und Betrieb	383
MAGAZIN		339	7.1	Boniersysteme	383
1	Lagerbedingungen und Lagerarten	340	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	EMPFEHLUNG UND VERKAUF VON SPEISEN		390
2	Warenbeschaffung	348	1	Vorspeisen	390
2.1	Bedarfsermittlung – Bestellmenge	348	1.1	Kalte Vorspeisen	390
2.2	Waren bestellen	349	1.2	Arten von kalten Vorspeisen	391
3	Warenannahme	352		Aufgaben	395
3.1	Warenannahme in der Praxis	352	2	Suppen	396
3.2	Lagermethoden	355	2.1	Klare Suppen	396
4	Warenausgabe	356	2.2	Gebundene Suppen	397
5	Magazinkontrollen und Bewertungen	357	2.3	Kalte Suppen	398
6	Büro-Organisation/EDV	358	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
BERATUNG UND VERKAUF			3	Zwischengerichte	402
VERKAUFSABLÄUFE IM RESTAURANT		363	4	Saucen	403
1	Kaufmotive	363	4.1	Grundsaucen	403
2	Qualität im Service	364	4.2	Braune Grundsauce	403
3	Umgang mit Gästen	365	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	Verkauf im Restaurant	368	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	14	Spezielle Gerichte	479
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		MENÜ UND SPEISEKARTE	484
5.4	Weichtiere	416	1	Menü und Menükarte	484
	Aufgaben	417	1.1	Geschichte der Speisenfolge	484
	Projekt: Meeresfrüchte-Festival	418	1.2	Zusammenstellen von Menüs	486
6	Hauptgerichte aus Fleisch	419	1.3	Getränke zum Essen	493
6.1	Schlachtfleisch	419	1.4	Menüangebot, Menükarte	495
6.2	Kalb	420		Aufgaben	499
6.3	Rind	423	2	Speisekarten	501
	Aufgaben	426	2.1	Arten der Speisekarten	501
6.4	Schwein	427	2.2	Erstellen der Speisekarten	507
6.5	Lamm	429		Aufgaben	510
6.6	Hackfleisch	431	2.3	Besonderheiten in der	
6.7	Innereien	432		Systemgastronomie	511
6.8	Fleisch- und Wurstwaren	433			
	Aufgaben	433			
7	Hauptgerichte aus Geflügel und Wildgeflügel	434			
7.1	Hausgeflügel	434			
7.2	Wildgeflügel	436			
	Aufgaben	437			
8	Hauptgerichte vom Wild	438			
	Aufgaben	439			
9	Spezielle Hauptgerichte: Systemgastronomie	440			
10	Beilagen	443			
10.1	Beilagen aus Gemüse	443	1	Besonderheiten im Gastgewerbe	512
	Aufgaben	448	2	Angebot und Nachfrage – der Markt	514
	Projekt: Aktionswoche Spargel	449	3	Unternehmensleitung	515
10.2	Hauptbeilagen (aus stärkehaltigen Produkten)	450	3.1	Unternehmensleitbild	516
10.3	Salate als Beilagen	460	3.2	Unternehmensidentität	517
11	Obst	461	4	Marketingkonzept	519
	Aufgaben	465	4.1	Marktforschung/Marktanalyse	519
12	Käse	466	4.2	Marketingziele	519
	Aufgaben	470	4.3	Marketingstrategie	519
13	Nachspeisen	471	4.4	Marketingplan	521
13.1	Warme Süßspeisen	472	4.5	Marketing-Instrumente	521
13.2	Kalte Süßspeisen	474	4.6	Marketing-Mix	522
	Aufgaben	478	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 – 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
○ BETRIEBSORGANISATION	
GASTGEWERBLICHE BETRIEBSORGANISATION	597
1 Grundbegriffe der Organisation	597
2 Organisation im Gastgewerbe	601
Aufgaben	605
○ EMPFANGSBEREICH	
ARBEITEN IM EMPFANGSBEREICH	606
1 Hotelempfang	606
2 Informations-, Kommunikations- und Organisationsmittel	609
3 Reservierungen	614
3.1 Reservierungsarten	614
3.2 Vermietungsplan und Reservierungs-Systeme	616
4 Check-in – Anreise	622
5 Gästebetreuung	624
5.1 Service und Dienstleistungen	624
5.2 Fremdenverkehrsangebote der Umgebung	627
5.3 Reklamationsbehandlung	628
6 Check-out – Abreise	629
7 Abrechnungsvorgänge	629
8 Fremdsprachliche Fachbegriffe am Empfang	632
9 Rechtsvorschriften	639
Aufgaben	640
Projekt: Anreise und Aufenthalt einer Reisegruppe	641

○ VERKAUF

ARBEITEN IM VERKAUF	642
1 Aufgaben der Verkaufsabteilung	642
2 Verkaufsgespräche und Verkaufstechniken	643
3 Schriftverkehr	647
3.1 Anfragen bearbeiten	654
3.2 Angebote erstellen	654
3.3 Aufträge bestätigen	660
4 Sonderveranstaltung	661
4.1 Der Gast im Mittelpunkt	661
4.2 Aktionen	661
4.3 Planung und Durchführung	661
4.4 Veranstaltungsanalyse	667
4.5 Weitere Aktionen	668
4.6 Blumendekorationen	669
5 Fremdsprachliche Fachbegriffe im Verkauf	671
6 Rechtsvorschriften	672
Aufgaben	674
Projekt: Planen einer Sonderveranstaltung, Anbieten von Festmenüs	675

○ FÜHRUNGSAUFGABEN

FÜHRUNGSAUFGABEN IM WIRTSCHAFTSDIENST	698
1 Planung des Mitarbeiter-Einsatzes	698
1.1 Organisationsmittel	698
1.2 Stellenbeschreibung und Einsatzbereiche ..	698
1.3 Dienstplan	701
2 Berechnungen im Hausdamenbereich ..	703
3 Innerbetriebliche Kommunikation ..	703
4 Maßnahmen der Mitarbeiter-Führung ..	704
4.1 Motivation	705
4.2 Führungsstil	707
4.3 Training	708
5 Rechtsvorschriften	709
Aufgaben	714
Projekt: Planung und Herstellung von Organisationsmitteln	715
SACHWORTVERZEICHNIS	716
BILDQUELLENVERZEICHNIS	732

○ MARKETINGBEREICH

ARBEITEN IM MARKETINGBEREICH	678
1 Rahmenbedingungen	678
2 Stärken-/Schwächenanalyse eines Unternehmens	682
3 Marketing-Strategie	685
4 Marketing-Maßnahmen	687
5 Yield Management	691
6 Budgetierung	692
7 Hotelklassifizierung	693
8 Fremdsprachliche Fachbegriffe aus dem Marketing-Bereich	695
9 Rechtsvorschriften	696
Aufgaben	696
Projekt: Planen einer verkaufsfördernden Maßnahme und Entwickeln einer Marketing-Strategie	697