

Vorwort .....	3	5.4	Sich selbst und andere leiten .....	29		
Inhaltsverzeichnis .....	5		Strukturierter, gewissenhafter und verlässlicher Leitungstyp .....	30		
			Dominanter, verbindlicher und innovativer Leitungstyp .....	30		
			Flexibler, offener und mitteilsamer Leitungstyp ..	30		
			Zugewandter, hilfsbereiter und achtsamer Leitungstyp .....	30		
LF 1: MEIN BERUF – MEIN BETRIEB						
BERUF UND BETRIEB IM GASTGEWERBE .....		13				
			6	Die eigene Rolle im Team .....	31	
1	Gast und Gastgewerbe .....	13	6.1	Kommunizieren im Team .....	31	
			6.2	Feedback im Team .....	32	
2	Ausbildungsberufe des Gastgewerbes .....	14	6.3	Bevorzugte Kommunikationswege .....	33	
2.1	Dreijährige Ausbildungsberufe .....	14	6.4	Kommunikationsstörungen .....	33	
2.2	Zweijährige Ausbildungsberufe .....	15				
			7	Teamgeist und Teamarbeit fördern .....	35	
3	Ausbildung in Schule und Betrieb .....	16	7.1	Welche Zutaten braucht ein gutes Team? .....	35	
3.1	Anforderungen des Gastgewerbes .....	16	7.2	Team-Routine entwickeln .....	36	
3.2	Duale Ausbildung .....	16	7.3	Kulinarische Katastrophen gemeinsam stemmen .....	37	
3.3	Rechtlicher Rahmen der Ausbildung .....	16	7.4	Gemeinsame Erlebnisse im Team schaffen Identifikation .....	38	
3.4	Ablauf der Ausbildung .....	17	7.5	Mitarbeitende individuell fördern .....	39	
			7.6	Mitarbeitende aktiv integrieren: Teamphasen ....	39	
4	Sich im Beruf entwickeln .....	18		8	Kommunikationsformen erkunden .....	40
4.1	Berufliche Herausforderungen .....	18	8.1	Non-verbale Kommunikation wahrnehmen .....	40	
4.2	Fortbildung und Weiterbildung .....	19	8.2	Miteinander sprechen – Fragetechniken .....	41	
4.3	Gastgewerbe international .....	19	8.3	Einwände behandeln .....	42	
4.4	Netzwerke des Gastgewerbes .....	21				
4.5	Wettbewerbe des Gastgewerbes .....	22				
4.6	Auszeichnungen im Gastgewerbe .....	23				
5	Die eigene Rolle im Betrieb .....	24				
5.1	Die Persönlichkeit der Auszubildenden steht im Mittelpunkt .....	24	GASTRONOMIEBETRIEBE: LEISTUNGSSPEKTRUM .....			43
5.2	Leitbilder in der betrieblichen Ausbildung .....	26	1	Betriebsarten und Angebotsformen .....	44	
5.3	Persönlichkeitsmodelle erleichtern die Einschätzung .....	27	1.1	À-la-carte .....	44	
	Analytiker .....	28	1.2	Bankett .....	45	
	Selbstbewusste .....	28	1.3	Catering .....	45	
	Kreative .....	29	1.4	Eventgastronomie .....	46	
	Zugewandte .....	29	1.5	Gemeinschaftsverpflegung .....	46	
			1.6	Systemgastronomie .....	48	

2	Berufsbilder des Gastgewerbes .....	49	6	Reflexion und Bewertung von Lernsituationen .....	65
3	Mein Arbeitsplatz Küche .....	50	6.1	Kriterien für die Bewertung von Arbeitsprozessen ergeben sich ... ..	66
4	Küchentypen .....	51	6.2	Kriterien für die Bewertung von Präsentationen ergeben sich ... ..	66
4.1	Einteilung der Küchentypen .....	51			
4.2	Was ist in der Küche zu beachten? .....	53			
4.3	Arbeitsablauf im À-la-carte-Geschäft .....	54			
4.4	Arbeitsablauf Küche in der Gemeinschafts- verpflegung .....	55			
				LF 2: WAREN IM MAGAZIN	
5	Betrieb und Kunden .....	57			
5.1	Absatzwege .....	57		WAREN IM MAGAZIN .....	67
	Inhouse-Absatz .....	57			
	Take-away-Absatz .....	58	1	Lagerbedingungen und Lagerarten .....	68
	Home-Delivery-Absatz .....	58	1.1	Lagerbedingungen .....	68
5.2	Manufakturprodukte .....	58	1.2	Schädlinge .....	71
			1.3	Lagerarten .....	72
6	Qualitäts-Management im Betrieb .....	59	1.4	Hygiene im Magazin .....	74
6.1	Gastorientiertes Qualitäts-Management .....	59			
6.2	Gesundheits-Management .....	60	2	Warenbeschaffung .....	77
6.3	Hygiene-Management .....	60	2.1	Bedarfsermittlung – Bestellmenge .....	77
6.4	Umwelt-Management .....	60	2.2	Waren bestellen .....	78
6.5	Leitbild .....	60	2.3	Lagerkennzahlen .....	79
			2.4	Angebotsvergleich .....	81
			2.5	Rechtliche Grundsätze für Warenbestellungen ..	82
	PRÄSENTATION IN SCHULE UND BETRIEB .....	61	3	Warenannahme .....	85
1	Agile Lernsituationen und agile Teams .....	61	3.1	Warenannahme in der Praxis .....	85
2	Den Prozess planen .....	62	3.2	Kaufverträge .....	86
3	Handlungsprodukte planen und Präsentationsformen auswählen .....	62	3.3	Störung des Kaufvertrages .....	87
4	Machen .....	63	3.4	Käuferrechte bei mangelhafter Ware .....	89
5	Tipps für eine gelungene Präsentation .....	63	3.5	Lieferverzug .....	89
5.1	Präsentation und Applaus .....	64	3.6	Mängel bei der Warenannahme .....	93
5.2	Pause und Austausch .....	64	3.7	Lagermethoden .....	94
5.3	Honorieren und Respektieren .....	64			
5.4	Fragen und Sagen .....	64	4	Warenausgabe .....	95
5.5	Angebot und Nachfrage .....	65			
5.6	Austauschen von Tipps und Tricks .....	65	5	Magazinkontrollen und Bewertungen .....	97
5.7	Kurzbrief-Sammlung .....	65			
5.8	Konzept und Zukunft .....	65			

## LF 3: IN DER KÜCHE ARBEITEN

LF 3: IN DER KÜCHE ARBEITEN		10	Kostformen	141
		10.1	Krankheiten und Ernährungstherapien	142
			Leichte Vollkost	142
			Adipositas (Fettleibigkeit) – Reduktionsdiät empfohlen	142
			Fettstoffwechselstörung – Reduktionsdiät empfohlen	143
			Bluthochdruck – Natriumarme Ernährung empfohlen	143
			Diabetes mellitus – Diabetikerkost empfohlen	143
			Osteoporose – Kalziumreiche Ernährung empfohlen	144
		10.2	Lebensmittelunverträglichkeiten/Allergien	145
			Laktose-Intoleranz – milchzuckerfreie Ernährung empfohlen	145
			Zöliakie – backgetreidefreie Ernährung ist medizinisch notwendig	145
			Fruktose-Intoleranz – Fruchtzuckereinschränkung empfohlen	146
			Lebensmittelallergien	147
ERNÄHRUNG FÜR EINE GESUNDE LEBENSWEISE				99
1	Einführung			99
1.1	Basis vollwertiger Ernährung			99
1.2	Lebensmittel-Inhaltsstoffe und ihre Wirkung			102
2	Kohlenhydrate			103
2.1	Ernährungsproblematik			103
2.2	Entstehung der Kohlenhydrate			104
2.3	Einteilung der Kohlenhydrate			104
2.4	Süßungsmittel			109
3	Lipide (Fette)			110
3.1	Gesundheitswert von Fetten			111
3.2	Fette in der Küchenpraxis			112
3.3	Aufbau und Arten			117
3.4	Verdauung von Fetten			118
4	Eiweiß/Proteine			119
4.1	Funktionen der Eiweiße/Proteine			119
4.2	Ernährungshinweise			119
4.3	Aufbau von Eiweißen/Proteinen			120
4.4	Eiweißstoffe und deren küchentechnische Eigenschaften			121
4.5	Weiteres Wissen zu Eiweißen/Proteinen			124
5	Vitamine und Mineralstoffe			126
5.1	Ernährungsproblematik			126
5.2	Vitamine			127
5.3	Mineralstoffe			129
6	Begleitstoffe/Bioaktive Substanzen			130
6.1	Ballaststoffe			130
6.2	Sekundäre Pflanzenstoffe			131
7	Verdauung und Stoffwechsel im Organismus			132
8	Wasser			136
8.1	Wasserbilanz			136
8.2	Wasser als Arbeitsmittel			137
9	Energieaufnahme			138
9.1	Energiebedarf			138
9.2	Körpergewicht			140
9.3	Verteilung der täglichen Nahrungsaufnahme			141
SICHERES UND GESUNDES ARBEITEN				148
1	Arbeitssicherheit			148
1.1	Sicherheitskennzeichnung			149
1.2	Arbeitskleidung			149
2	Erste Hilfe			150
2.1	Grundlagen der Ersten Hilfe			150
2.2	Schnittwunden und Stichwunden			151
2.3	Verbrennungen			152
2.4	Sturzverletzungen			154
2.5	Geräte und Maschinen			155
2.6	Strom-Unfälle			156
2.7	Verätzungen und Vergiftungen			157
3	Erkrankungen			157
3.1	Hauterkrankungen			157
3.2	Rückenerkrankungen			158
3.3	Stress und seelische Beanspruchung			159
DIE GESUNDHEIT SCHÜTZEN				161
1	Verderb von Lebensmitteln			161
2	Mikroben			161
2.1	Vorkommen und Übertragung			162
2.2	Arten von Mikroben und deren Vermehrung			163
2.3	Lebensbedingungen der Mikroben			164
2.4	Auswirkungen der Mikroben und Enzyme			167

3	Lebensmittelinfektionen – Lebensmittelvergiftungen .....	168	2	Nachhaltig handeln im Gastgewerbe .....	202
3.1	Salmonellen .....	169	3	Umweltschutz .....	203
3.2	Campylobacter .....	170		Der Land-Fußabdruck .....	204
3.3	Colibakterien .....	171		Der Klima-Fußabdruck .....	204
3.4	Listerien .....	171		Der Wasser-Fußabdruck .....	205
3.5	Eitererreger (Staphylokokken) .....	172		Der Material-Fußabdruck .....	206
3.6	Fäulniserreger .....	172		Die Verschwendung der Lebensmittel verringern .....	207
3.7	Sporenbildende Bakterien .....	173		Umweltschutz im Zusammenhang .....	207
4	Lebensmittel-Hygiene .....	174	KOCHGESCHIRR .....		208
4.1	Grundlagen des Verbraucherschutzes .....	174	1	Arbeitsmittel .....	208
4.2	Lebensmittel-Hygiene in der Praxis .....	176	1.1	Grundausstattung .....	208
	Betriebshygiene (Produktionshygiene) .....	176	1.2	Erweiterungen .....	209
	Reinigung und Desinfektion .....	177	1.3	Pflege von Messern .....	212
	Personalhygiene .....	179	2	Kochgeschirr und Zubehör .....	214
	Produkthygiene .....	180	3	Maschinen und Geräte .....	217
4.3	Lebensmittel-Überwachung .....	183		Digitale Vernetzung im Küchenbereich .....	217
4.4	Aktuelles aus dem Lebensmittelrecht .....	184	3.1	Küchentechnik .....	218
5	Lebensmittel erhalten und aufwerten .....	185		Kühltechnik .....	218
5.1	Lebensmittel verändern sich .....	185		Rührtechnik .....	220
5.2	Wärme/Kälte .....	186		Zerkleinerungstechnik .....	221
	Kühlen .....	186		Gartechnik .....	222
	Tiefgefrieren – Frosten .....	187		Niedertemperaturgeräte/Sous-Vide-Garen .....	224
5.3	Feuchtigkeit/a <sub>w</sub> -Wert .....	187		Vakuumgaren (Sous-Vide-Garen)/Garen im Wasserbad .....	224
	Zuckern .....	188		Fritteuse .....	225
	Salzen, Pökeln .....	188		Multifunktions-Kleingeräte .....	225
	Räuchern .....	188		Multifunktions-Großgeräte .....	226
5.4	Milieu/ph-Wert .....	188	3.2	Grillmethoden .....	226
	Säuern .....	188	GASTRONOMISCHES SPEISEN-ANGEBOT .....		229
	Konservierung durch Alkohol .....	188	GRUNDTECHNIKEN DER KÜCHE .....		231
	Chemische Konservierungsstoffe .....	188	1	Vorbereitende Arbeiten .....	231
	Fermentation/Gärung .....	189	1.1	Einführung .....	231
5.5	Sauerstoff .....	190	1.2	Waschen .....	232
	Verpacken und Vakuumieren .....	190	1.3	Wässern .....	232
5.6	Mikroben aussperren und zerstören .....	190	1.4	Putzen .....	233
	Pasteurisieren .....	190	1.5	Schälen/Abziehen .....	233
	Einmachen .....	190			
	Einkochen/Einwecken .....	191			
	Tyndallisieren .....	191			
	Sterilisieren .....	191			
VERBRAUCHER UND UMWELT SCHÜTZEN .....		192			
1	Verbraucherschutz .....	192			
1.1	Qualität von Lebensmitteln .....	193			
1.2	Kennzeichnung von Lebensmitteln .....	193			

2	Bearbeiten von Lebensmitteln	234	2	Garen von Lebensmitteln	263
2.1	Schneiden	234	2.1	Warum wir Lebensmittel garen	263
2.2	Schnittformen	235	2.2	Was beim Garen mit den Inhaltsstoffen passiert	263
2.3	Weitere Bearbeitungsformen für Gemüse und Obst	238		Die Rolle des Wassers beim Garen	263
2.4	Weitere Vorbereitungstechniken	239		So verändern sich Kohlenhydrate durch das Garen	264
				Wie sich Eiweiße durch das Garen verändern	264
				Fett und seine Aufgaben beim Garen	264
				So verändern sich Begleitstoffe beim Garen	264
CONVENIENCE		240	2.3	Heiße Sache – wie mittels Garverfahren Wärme auf und in die Lebensmittel gelangt	265
1	Bedeutung von Convenience-Produkten	240	2.4	Garen mittels Wasser und Wärme (feuchte Garverfahren)	266
	Personaleinsatz	240		Kochen	266
	Zeitersparnis	240		Sonderfall Blanchieren	267
	Hygienemanagement	240		Garziehen/Pochieren	268
	Erweiterung des Angebots	240		Dämpfen	269
	Saisonal unabhängig kochen	241		Dünsten	270
	Wirtschaftlichkeit	241		Mikrowellen	271
2	Einteilung der Convenience-Produkte	241		Sonderfall Regenerieren von Speisen	271
	Stufe I: Küchenfertige Produkte	241	2.5	Garen mittels trockener Wärme (trockene Garverfahren)	272
	Stufe II: Garfertige Produkte	241		Grillen	272
	Stufe III: Produkte, fertig zum Aufbereiten	241		Räuchern	274
	Stufe IV: Regenerierfertige Produkte	241		Sonderfall Gratinieren	275
	Stufe V: Verzehrfertige Produkte	242		Backen	275
3	Kritische Bewertung von Convenience-Produkten	242		Frittieren	276
	Energie und Nachhaltigkeit	242		Garvariante Confieren	277
	Nährstoffe und Geschmack	242		Braten	277
	Zusatzstoffe und Allergene	242	2.6	Kombinierte Garverfahren	279
	Kreativität	243		Braten im Ofen	279
4	Einsatz von Convenience-Produkten	243		Schmoren	279
	Basisprodukte veredeln	243		Kombi-Dämpfen	280
	Eigene Convenience-Produkte herstellen	243		Niedertemperatur-Garen (NT-Garen)	280
SPEISEN ZUBEREITEN		244	2.7	Zubereitungsreihen	281
1	Speisen würzen und gestalten	244	3	Anrichten und Empfehlen einfacher Speisen	282
1.1	Bewusster Genuss – Wahrnehmen mit allen Sinnen	244			
1.2	Bewusstes Würzen und Gestalten	246	ZUBEREITEN EINFACHER SPEISEN		285
1.3	Kräuter	248	1	Gemüse	285
1.4	Gewürze	251	1.1	Gemüse in der Ernährung	285
1.5	Süßen von Speisen – Süßungsmittel	257	1.2	Erhaltung von Wirkstoffen	286
1.6	Speisen bewusst eine Bitternote geben	259	1.3	Anbau, Einkauf und Lagerung	286
1.7	Bewusstes Säuern von Speisen	259	1.4	Einteilung der Gemüse	289
1.8	Salzen von Speisen	260	1.5	Vor- und Zubereitung von Gemüse	290
1.9	Umami – Speisen schmackhafter machen	261	1.6	Kohl Gemüse	296
1.10	Schärfe ins Essen bringen	262	1.7	Wurzel Gemüse	301
			1.8	Blatt Gemüse und Stiel Gemüse	306
			1.9	Sonstige Gemüse	308

1.10	Fruchtgemüse .....	309	6	Eier .....	383
1.11	Hülsenfrüchte .....	315	6.1	Aufbau .....	383
1.12	Zwiebelgemüse .....	319	6.2	Bedeutung für die Ernährung .....	384
1.13	Blütengemüse und Sprossgemüse .....	322	6.3	Güte- und Gewichtsklassen .....	384
1.14	Keimlinge und Sprossen .....	324	6.4	Kennzeichnungspflicht .....	385
1.15	Verschiedene Arten der Fertigstellung .....	325	6.5	Technologische Eigenschaften von Ei .....	387
1.16	Oliven .....	327	6.6	Verarbeitung von Hühnerei in der Gastronomie ..	387
2	<b>Salate .....</b>	<b>328</b>	6.7	Eiprodukte der Industrie .....	389
2.1	Hygiene im Umgang mit Salaten .....	328	6.8	Eierspeisen zubereiten .....	390
2.2	Salatgemüse/Blattgemüse .....	329	7	<b>Vegetarische Speisen .....</b>	<b>399</b>
2.3	Salatsaucen – Dressings .....	332	7.1	Motivation zur Ernährung auf der Basis von	
2.4	Salat-Öle .....	335		Pflanzen .....	399
2.5	Anrichten von Salaten .....	336	7.2	Vegetarische Ersatzprodukte im Handel .....	401
2.6	Salate aus rohen Gemüsen/Rohkost .....	337	7.3	Umdenken und umsteigen: nachhaltig pflanzlich	
2.7	Salate aus/mit gegarten Gemüsen .....	338		einkaufen .....	402
2.8	Salate aus gegarten Gemüsen .....	340	7.4	Lernbausteine für die Praxis zusammenführen ...	416
2.9	Salate aus rohen Gemüsen .....	341			
3	<b>Reis .....</b>	<b>342</b>		<b>DIE EIGENE ARBEIT PLANEN .....</b>	<b>423</b>
3.1	Einteilung von Reis nach Form und Sorten .....	342	1	Informationen beschaffen und bewerten ...	423
3.2	Einteilung von Reis nach Farbe, Ernte und		2	Informationen sichern und behalten .....	424
	Verarbeitung .....	344	3	Ideen und Tätigkeiten organisieren .....	425
3.3	Qualitäten und Preis .....	345		Die eigene Arbeit organisieren .....	425
3.4	Zubereitungen aus Reis .....	346		Die Arbeit im Team organisieren .....	426
3.5	Reisprodukte .....	351		Kommunikation im Team .....	426
3.6	Reisprodukte ähnlich wie Reiskörner .....	352		Ein Arbeitsergebnis präsentieren .....	426
4	<b>Teigwaren – Nudeln und Strudel .....</b>	<b>353</b>	4	<b>Mit Rezepten arbeiten .....</b>	<b>427</b>
4.1	Nudeln – Zutaten und deren Effekte auf den		5	<b>Arbeitsabläufe strukturieren .....</b>	<b>429</b>
	Teig .....	353		Arbeitsabläufe darstellen (Arbeitsablaufplan) ...	429
4.2	Die Berechnung von Flüssigkeiten in Teigen .....	357		Arbeitszeit planen (Zeitleiste) .....	430
4.3	Färben von Teigen .....	360	6	<b>Materialien und Warenmengen planen und</b>	
4.4	Grundlagen der Teigbildung bei Teigwaren .....	361		<b>berechnen .....</b>	<b>431</b>
4.5	Nudeln ausrollen und formen .....	362	7	<b>Die eigene Leistung reflektieren und</b>	
4.6	Nudeln füllen .....	363		<b>verbessern .....</b>	<b>432</b>
4.7	Nudeln mit Kräutertechnik .....	365		Reflexion als Möglichkeit, sich zu entwickeln ...	432
4.8	Nudeln trocknen .....	365		Tipps zur Reflexion .....	432
4.9	Nudeln kochen .....	366			
4.10	Nudel-Saucen kochen und anrichten .....	367			
4.11	Strudel und andere gezogene Teigwaren .....	368			
5	<b>Kartoffeln .....</b>	<b>369</b>			
5.1	Einführung und Aufbau .....	369			
5.2	Kartoffeln im Handel .....	369			
5.3	Übersicht über Kartoffelzubereitungen .....	373			
5.4	Zubereitungen aus rohen Kartoffeln .....	373			
5.5	Zubereitungen aus gekochten Kartoffeln .....	377			
5.6	Klöße .....	381			

<b>LF 4: RESTAURANT VORBEREITEN UND PFLEGEN</b>		<b>3</b>	<b>Herrichten von Tischen und Tafeln</b>	<b>483</b>
		3.1	Umgang mit Tisch- und Tafeltüchern	484
		3.2	Einzeltische und Festtafeln	484
		3.3	Mund- und Dekorationsserviette	486
		3.4	Tisch- und Tafeldekoration	491
		3.5	Gedecke	492
			Grundgedecke	492
			Erweiterte Grundgedecke	493
			Menügedecke	493
			Ablauf des Eindeckens	494
<b>RESTAURANT: RÄUME UND ATMOSPHERE</b>		<b>LF 5: SERVICE IM RESTAURANT</b>		
<b>433</b>		<b>RESTAURANT UND GAST</b>		
		<b>496</b>		
<b>1</b>	<b>Gast- und Wirtschaftsräume im Restaurant</b>	<b>1</b>	<b>Zehn Merkmale für komfortable</b>	
1.1	Gasträume		<b>Gastronomie</b>	<b>496</b>
1.2	Wirtschaftsräume	1.1	Komfortables Ankommen möglich machen	497
	<b>433</b>	1.2	Gäste willkommen heißen	497
<b>2</b>	<b>Das Restaurant vorbereiten und Atmosphäre schaffen</b>	1.3	Im Innenbereich Orientierung bieten	498
2.1	Der Eingangsbereich als Visitenkarte	1.4	Im Innenbereich Freiräume schaffen	498
2.2	Wohlbefinden im Gastraum	1.5	Inklusive Beratung	499
	Wirkung von Farben im Interior-Design	1.6	Angebotskarten spürbar anders gestalten	499
	Wirkung von Raumlicht	1.7	Den kleinen Hunger bedienen	500
	Raumkonzepte für Ihre Zielgruppe	1.8	Wartezeiten unterhaltsam gestalten	500
2.3	Berufskleidung in Service und Küche bewirkt ein Image	1.9	Den Genuss hilfreich annoncieren	501
	<b>439</b>	1.10	Raumakustik ausbalancieren	501
2.4	Zusammenspiel von Farben und Speisen	<b>2</b>	<b>Aus Liebe zur Gastfreundschaft –</b>	
2.5	Dekoration zu verschiedenen Anlässen		<b>Zertifizierung</b>	<b>502</b>
2.6	Geräusche und Düfte	<b>3</b>	<b>Persönlichkeiten sind vielfältig</b>	<b>503</b>
2.7	Außengastronomie – Exterior-Design	<b>4</b>	<b>Gästetypen verstehen und Bedürfnisse erkennen</b>	<b>504</b>
2.8	Digitales Design	4.1	Der Selbstbewusste	504
	<b>444</b>	4.2	Der Neugierige	504
		4.3	Der Zurückhaltende	505
		4.4	Der Analytiker	506
<b>EINRICHTUNG UND AUSSTATTUNG</b>		<b>GASTBEZOGENER SERVICE</b>		
<b>445</b>		<b>507</b>		
<b>1</b>	<b>Restauranttextilien und Pflege</b>	<b>1</b>		
1.1	Natur- und Chemiefasern	<b>Tischreservierungen</b>		
1.2	Arten von Tischwäsche	<b>508</b>		
1.3	Wäschepflege			
	<b>452</b>			
<b>2</b>	<b>Bestecke, Gläser und Geschirr</b>			
2.1	Werkstoffe/Gebrauchsgegenstände			
2.2	Bestecke			
2.3	Gläser			
2.4	Porzellangeschirr			
2.5	Einweggeschirr, -besteck und -Verpackungen			
2.6	Sonstige Tisch- und Tafelbestandteile			
	<b>474</b>			
<b>RESTAURANT-SERVICE VORBEREITEN</b>				
<b>476</b>				
<b>1</b>	<b>Vorbereitungsarbeiten</b>			
1.1	Reinigungs- und Pflegemittel			
1.2	Reinigung von Wänden und Böden			
1.3	Reinigung von Teppichen und Teppichböden			
	<b>481</b>			
<b>2</b>	<b>Herrichten von Servicetischen</b>			
	<b>482</b>			

<b>2</b>	<b>Kassensysteme in der Gastronomie</b>	<b>509</b>	<b>SERVICE VON GETRÄNKEN</b>	<b>542</b>
2.1	Arten von Kassensystemen	509	<b>1</b>	<b>Alkoholfreie Getränke</b>
2.2	Anforderungen an ein Kassensystem	511	1.1	Klassische und moderne Wässer
2.3	Komponenten eines Kassensystems	511	1.2	Säfte und fruchtsafthaltige Getränke
2.4	Rechtliche Vorgaben für Kassensysteme	512	1.3	Erfrischungsgetränke
2.5	Offene Ladenkasse	513	1.4	Getränkeschankanlagen
<b>3</b>	<b>Beratungsgespräche vielfältig führen</b>	<b>514</b>	1.5	Alkoholfreie Mischgetränke
3.1	Blickkontakt – Begrüßungen – Beziehung	514	1.6	Kochen mit alkoholfreien Getränken
3.2	Beratungen zu Speisen und Getränken	515	<b>2</b>	<b>Kaffee</b>
3.3	Servieren – Annoncieren	516	2.1	Kaffee-Produktion
3.4	Feedback – Reklamation – Lösung	517	2.2	Service von Kaffee
3.5	Gästerechnung – Bezahlvorgang – Quittung	517	2.3	Kaffee zubereiten
3.6	Verabschiedungen – Erinnerung	518	2.4	Kaffeespezialitäten servieren
<b>4</b>	<b>Kommunikationsstörungen mit Gästen</b>	<b>519</b>	<b>3</b>	<b>Tee</b>
	Beispiel 1: Der alkoholisierte Gast	519	3.1	Klassische Herstellung von Tee
	Beispiel 2: Der übergriffige Gast	520	3.2	Zubereiten von Tee
	Beispiel 3: Der vermutete Diebstahl	520	3.3	Teeähnliche Erzeugnisse
	Beispiel 4: Die Zeche prellen durch späte Reklamation	520	3.4	Zubereiten von teeähnlichen Spezialitäten
			3.5	Service von Tee und teeähnlichen Getränken
<b>5</b>	<b>Regelmäßig Feedback einholen und Rückläufe messen</b>	<b>521</b>	<b>4</b>	<b>Kakao/Schokoladengetränke</b>
	Ihre Meinung ist uns wichtig!	521	4.1	Verarbeitung der Kakaobohnen
	Internet-Portale	522	4.2	Heiße Getränke aus der Kakaobohne
<b>6</b>	<b>Arten des Service</b>	<b>522</b>	<b>5</b>	<b>Bier</b>
6.1	Tellerservice	523	5.1	Bierherstellung
6.2	Plattenservice	526	5.2	Biergattungen, Bierarten, Biersorten
<b>7</b>	<b>Buffet-Service</b>	<b>530</b>	5.3	Ausschenken von Bier
7.1	Planung	530	5.4	Küchenpraxis Bier
7.2	Durchführung	533	<b>6</b>	<b>Wein</b>
<b>8</b>	<b>Frühstück: Buffet, Brunch, Service</b>	<b>536</b>	6.1	Rebsorten
8.1	Arten des Frühstücks	536	6.2	Weinbereitung
8.2	Frühstücksservice	539	6.3	Qualität von Weinen
			6.4	Weine europäischer Länder
			<b>SACHWORTVERZEICHNIS</b>	<b>588</b>
			<b>BILDQUELLENVERZEICHNIS</b>	<b>621</b>