

Vorwort	3
AUSBILDUNG	7
PROJEKT: Mein Ausbildungsbetrieb	7
KÜCHENORGANISATION	8
Postenküche	8
Organisationsformen	9
Fachbegriffe	10
HYGIENE	11
Hygiene-Regeln	11
Hygiene-Regeln begründen	12
Test	14
Mikroorganismen	15
Mikroorganismen: Vermehrung	16
Mikroorganismen: Lebensbedingungen	17
Mikroorganismen: Salmonellen	19
Schimmelpilze	20
Schädlinge	21
Reinigen und Desinfizieren	22
HACCP-Konzept	24
ARBEITSSICHERHEIT UND ERSTE HILFE	25
Unfallverhütung	25
Sicherheitszeichen	27
Erste Hilfe	29
UMWELTSCHUTZ	31
Die Umwelt schützen	31
LEBENSMITTEL UND IHRE INHALTS-STOFFE	33
Kohlenhydrate	33
Fette	35
Proteine	37
Vitamine	39
Mineralstoffe	40
Wasser	41
Verdauung	42
Test	44
ERNÄHRUNGSFORMEN	45
Vollwertige Ernährung	45
ARBEITSMITTEL	47
Thema Arbeitsmittel	47
PROJEKT: Messer-Tasche	48
PROJEKT: Gastro-Norm-System	50
Maschinen und Geräte	51
Umgang mit Geräten und Maschinen	52

ARBEITSPLANUNG	55
PROJEKT: Rezepte umrechnen	55
VERBRAUCHERSCHUTZ	58
Kennzeichnung von Lebensmitteln	58
GRUNDTECHNIKEN IN DER KÜCHE	61
Fachbegriffe	61
Lebensmittel haltbar machen	62
LEBENSMITTEL GAREN	63
Test	67
CONVENIENCE-PRODUKTE	68
Arbeiten mit Convenience-Produkten	68
SERVICE	69
Unser Gast	69
Tischwäsche	70
Besteck	72
Gläser	73
Geschirr	75
Tisch eindecken	76
Gäste bedienen	78
FRÜHSTÜCK	79
Frühstücks-Arten	79
Frühstücks-Platten anrichten	80
GETRÄNKE	81
Rätsel Getränke	81
Getränke aus Früchten	82
Kaffee	83
Tee	86
Kakao und Schokolade	89
IM MAGAZIN ARBEITEN	91
Waren beschaffen und annehmen	91
Waren lagern	95
Test	98
BILDQUELLENVERZEICHNIS	99