

<b>Meine Rolle im Betrieb</b>	<b>LF 1</b>			
<b>Betriebsorganisation</b>		9	3.2 Körperhaltung	63
1 Hotellerie		10	3.3 Schwere Lasten richtig heben	64
1.1 Betriebe der Hotellerie		11	4 Nachhaltigkeit	64
1.2 Organisation von Hotels				
2 Individualgastronomie		12	<b>Waren bestellen, annehmen, lagern und pflegen</b>	67
3 Systemgastronomie		15	<b>LF 2</b>	
3.1 Organisation von Systemgastronomiebetrieben		16	<b>Bestellung und Kaufvertrag</b>	68
3.2 Betriebe der Systemgastronomie		17	1 Ermittlung des Warenbedarfes	69
<b>Berufe im Gastgewerbe</b>		18	1.1 Voraussetzungen für einen wirtschaftlichen Einkauf	69
1 Mitarbeiter/innen in der Beherbergung		20	1.2 Festlegen der Warenmenge	70
1.1 Mitarbeiter/innen im Frontoffice		21	1.3 Anfragen und Angebote einholen	72
1.2 Mitarbeiter/innen der Halle		22	1.4 Angebotsvergleich	74
1.3 Mitarbeiter/innen im Housekeeping		23	2 Bestellung	76
2 Mitarbeiter/innen im Verpflegungsbereich		24	3 Kaufvertrag	77
2.1 Mitarbeiter/innen in der Küche		24	3.1 Rechtliche Voraussetzungen für Kaufverträge	77
2.2 Mitarbeiter/innen im Service		27	3.2 Einen Kaufvertrag aufsetzen	78
2.3 Mitarbeiter/innen im Einkauf und in der Lagerverwaltung		32	3.3 Wenn Kaufverträge nicht erfüllt werden	79
3 Mitarbeiter/innen in der Verwaltung				
<b>Kommunikation</b>				
1 Was ist Kommunikation?		35	<b>Warenannahme, Warenlagerung und Warenausgabe</b>	85
2 Wie kommunizieren wir?		36	1 Warenannahme	86
2.1 Die Vielseitigkeit einer Nachricht		38	2 Warenlagerung	88
2.2 Was zu einer guten Kommunikation gehört		39	2.1 Lagerarten	88
2.3 Fragen		41	2.2 Lagerung und Lagerpflege	90
3 Der erste Eindruck zählt!		42	3 Warenausgabe	92
4 Richtige Umgangsformen		43	4 Verwaltungstätigkeiten im Magazin	93
5 Konflikte		45	4.1 Verwaltung von Schriftstücken im Magazin	93
5.1 Gründe für Konflikte		46	4.2 Lagerkennzahlen	93
5.2 Umgang mit Konflikten				
<b>Ein guter und sicherer Arbeitsplatz</b>				
1 Sicherheit am Arbeitsplatz		47	<b>In der Küche arbeiten</b>	99
1.1 Unfallverhütung		48	<b>LF 3</b>	
1.2 Brandschutz		52	<b>Arbeitsplatz Küche</b>	100
1.3 Erste Hilfe		53	1 Die Küche	101
2 Hygiene		53	1.1 Küchenarten	101
2.1 Personalhygiene		54	1.2 Der Weg der Ware durch die Küche	102
2.2 Lebensmittel- und Produkthygiene		56	2 Die Küchenausstattung	103
2.3 Betriebshygiene		56	2.1 Material von Küchengeschirr	103
3 Arbeitsplatz und Gesundheit		57	2.2 Garseräte	104
3.1 Ergonomie		58	2.3 Küchenmaschinen und Küchengeräte	104
		60	2.4 Mobile Ausgabegeräte und Transportmittel	106
		62	2.5 Küchengeschirr	107
		62	2.6 Messer und andere Küchenwerkzeuge	108
			<b>Hygiene und Reinigungsarbeiten in der Küche</b>	111
		62	1 Hygiene in der Küche	112
		62	1.1 Personalhygiene	112

1.2	Produkthygiene	114	7.2	Mineralstoffe	178
1.3	Betriebshygiene	120	7.3	Umgang mit Vitaminen und Mineralstoffen	180
2	Reinigung und Desinfektion	121		<b>Speiseöle und Speisefette</b>	182
2.1	Wie läuft eine Reinigung ab?	121	1	Bedeutung für die Ernährung	183
2.2	Wie läuft eine Desinfektion ab?	122	2	Öle und Fette	183
2.3	Reinigungs- und Desinfektionspläne	122	2.1	Speiseöle	183
3	HACCP und Gute Hygienepraxis	124	2.2	Speisefette und Speisefettmischungen	184
3.1	HACCP	124	3	Einkauf und Lagerung	185
3.2	Gute Hygienepraxis (GHP)	126			
	<b>Material- und Wareneinsatz</b>	132		<b>Eier und Eiprodukte</b>	186
1	Materialberechnung	133	1	Eier und Eiprodukte	187
1.1	Maße und Gewichte	133	1.1	Bedeutung für die Ernährung	187
1.2	Gewichtstabelle für Portionsgrößen	134	1.2	Einkauf von Eiern	188
2	Ermittlung des Portionspreises	137	1.3	Lagerung von Eiern	190
3	Rezept- und Menüberechnungen	138	2	Eiergerichte	191
	<b>Vorbereitungsarbeiten und Garmethoden</b>	141		<b>Gemüse und Kartoffeln</b>	193
1	Vorbereiten von Lebensmitteln	142	1	Gemüse	194
1.1	Allgemeine Vorbereitungsarbeiten	142	1.1	Bedeutung für die Ernährung	194
1.2	Schneidearten	143	1.2	Einkauf von Gemüse	195
2	Garmethoden	145	1.3	Lagerung von Gemüse	195
2.1	Klassische Garmethoden	145	1.4	Gemüsearten	196
2.2	Vollendende Garmethoden	149	2	Kartoffeln	202
2.3	Kombinierte Garmethoden	151	2.1	Bedeutung für die Ernährung	202
3	Konservierung von Lebensmitteln	152	2.2	Einkauf von Kartoffeln	203
		152	2.3	Lagerung von Kartoffeln	203
	<b>Unsere Ernährung</b>	156	3	Pflanzliche Gerichte	204
1	Inhaltsstoffe der Nahrung	157	3.1	Salate	204
1.1	Bestandteile der Nahrung	157	3.2	Gemüsegerichte	207
1.2	Nährstoffe und ihre Aufgaben	158	3.3	Kartoffelgerichte	210
2	Energie- und Nährstoffbedarf	159		<b>Das Restaurant vorbereiten und pflegen LF4</b>	217
2.1	Wozu benötigen wir Energie?	159			
2.2	Wie deckt man den Energiebedarf optimal?	160		<b>Einrichtung und Ausstattung</b>	218
3	Kohlenhydrate	162	1	Tische und Stühle	219
3.1	Bauplan	163	2	Tisch- und Tafelwäsche	220
3.2	Bedeutung für den Körper	164	2.1	Die wichtigsten Wäschestücke in einem gastronomischen Betrieb	221
3.3	Bedeutung für die Küche	165	2.2	Wäschepflege und Wäschetausch	221
4	Fette	167	3	Geschirr, Besteck und Serviergegenstände	223
4.1	Bauplan	167	3.1	Geschirr	223
4.2	Bedeutung für den Körper	168	3.2	Bestecke und Spezialbestecke	224
4.3	Bedeutung für die Küche	169	4	Gläser	231
5	Eiweißstoffe (Proteine)	171		<b>Vor dem Service</b>	234
5.1	Bauplan	171	1	Tischdecken	235
5.2	Bedeutung für den Körper	171	1.1	Reinigen und Ausrichten der Tische	235
5.3	Bedeutung für die Küche	172	1.2	Auflegen der Tischwäsche	235
6	Wasser	173	1.3	Eindecken der Platzteller	236
6.1	Bedeutung für den Körper	173	1.4	Servietten brechen	237
6.2	Bedeutung für die Küche	174			
7	Vitamine und Mineralstoffe	175			
7.1	Vitamine	175			

1.5	Auflegen der Gedecke	239	2.2	Tragen von Tellern	276
1.6	Anordnung der Gläser	241	2.3	Tragen von Platten	277
1.7	Platzieren der Tischdekoration und der Menagen	243	2.4	Tragen von Gläsern	277
1.8	Stühle zurückdrehen	243	2.5	Handhabung von Vorlegern	278
2	Eindecken und Servieren der Speisenfolge	243	3	Getränkесervice	279
3	Frühstück	245	3.1	Mise en place für den Getränkесervice	279
3.1	Frühstücksgedecke	245	3.2	Ablauf des Getränkесervices	279
3.2	Frühstücksbuffet	246	4	Von der Reservierung bis zur Verabschiedung	280
4	Arbeiten vor Servicebeginn	248	4.1	Reservierung (Tischbestellung)	280
4.1	Mise en place	248	4.2	Begrüßung des Gastes	281
4.2	Servicebesprechung (Servicemeeting, Briefing)	250	4.3	Platzierung des Gastes	282
			4.4	Präsentation der Speisen- und Getränkekarten	282
	<b>Gastbezogenen Service im Restaurant durchführen <b>LFS</b></b>	253	4.5	Verkaufsgespräch (Aktiver Verkauf)	283
			4.6	Aufnahme der Bestellung	285
			4.7	Service von Speisen und Getränken	287
			4.8	Präsentieren und Kassieren der Rechnung	288
			4.9	Verabschiedung des Gastes	288
			4.10	Richtiges Verhalten bei Beschwerden (Reklamationen)	289
			4.11	Verkaufsfördernde Maßnahmen	290
	<b>Umgang mit dem Gast</b>	254		<b>Getränke – alkoholfrei</b>	293
1	Unsere Gäste	255	1	Kaltgetränke	295
1.1	Gästebedürfnisse	255	1.1	Wässer	295
1.2	Zielgruppen	258	1.2	Frucht- und Gemüsegetränke	299
1.3	Gästetypen	262	1.3	Erfrischungsgetränke	304
			1.4	Milch und Milchmischgetränke	308
	<b>Servicearten</b>	264	2	Heißgetränke	311
1	Selbstbedienung	265	2.1	Kaffee	311
1.1	Counterservice	265	2.2	Kakao	320
1.2	Onlineservice	266	2.3	Tee	324
1.3	Freeline-Service	267			
1.4	Free-flow-Service und Fresh-flow-Service	267			
2	Vollservice (Service mit Bedienung)	269			
	<b>Grundlagen des Servierens</b>	270			
1	Grundlegende Serviceregeln	271			
1.1	Allgemeine Serviceregeln	271			
1.2	Reihenfolge beim Einsetzen	272			
1.3	Service links oder rechts vom Guest	273		Küchenfachausdrücke	333
1.4	Ausheben	273		Stichwortverzeichnis	335
1.5	Abräumen der Tische	274		Rezeptverzeichnis	340
2	Grundlegende Tragetechniken	275		Literaturverzeichnis	341
2.1	Tragen von Schlitten	275		Bildnachweis	342