

Inhaltsverzeichnis

Meine Rolle im Betrieb	LF 1					
Betriebsorganisation		9	2	Bestellung	76	
1 Hotellerie		10	3	Kaufvertrag	77	
1.1 Betriebe der Hotellerie		11	3.1	Rechtliche Voraussetzungen für Kaufverträge	77	
1.2 Organisation von Hotels		11	3.2	Einen Kaufvertrag aufsetzen	78	
2 Individualgastronomie		12	3.3	Wenn Kaufverträge nicht erfüllt werden	79	
3 Systemgastronomie		15		Warenannahme, Warenlagerung und Warenausgabe	85	
3.1 Organisation von Systemgastronomiebetrieben		16	1	Warenannahme	86	
3.2 Betriebe der Systemgastronomie		17	2	Warenlagerung	88	
Berufe im Gastgewerbe		18	2.1	Lagerarten	88	
1 Mitarbeiter/innen in der Beherbergung		20	2.2	Lagerung und Lagerpflege	90	
1.1 Mitarbeiter/innen im Frontoffice		21	3	Warenausgabe	92	
1.2 Mitarbeiter/innen der Halle		21	4	Verwaltungstätigkeiten im Magazin	93	
1.3 Mitarbeiter/innen im Housekeeping		22	4.1	Verwaltung von Schriftstücken im Magazin	93	
2 Mitarbeiter/innen im Verpflegungsbereich		23	4.2	Lagerkennzahlen	93	
2.1 Mitarbeiter/innen in der Küche		24		In der Küche arbeiten	99	
2.2 Mitarbeiter/innen im Service		24		Arbeitsplatz Küche	100	
2.3 Mitarbeiter/innen im Einkauf und in		27	1	Die Küche	101	
der Lagerverwaltung		32	1.1	Küchenarten	101	
3 Mitarbeiter/innen in der Verwaltung		32	1.2	Der Weg der Ware durch die Küche	102	
Kommunikation		35	2	Die Küchenausstattung	103	
1 Was ist Kommunikation?		36	2.1	Material von Küchengeschirr	103	
2 Wie kommunizieren wir?		38	2.2	Gargeräte	104	
2.1 Die Vielseitigkeit einer Nachricht		39	2.3	Küchenmaschinen und Küchengeräte	104	
2.2 Was zu einer guten Kommunikation gehört		41	2.4	Mobile Ausgabegeräte und Transportmittel	106	
2.3 Fragen		42	2.5	Küchengeschirr	107	
3 Der erste Eindruck zählt!		43	2.6	Messer und andere Küchenwerkzeuge	108	
4 Richtige Umgangsformen		45		Hygiene und Reinigungsarbeiten in der Küche	111	
5 Konflikte		46	1	Hygiene in der Küche	112	
5.1 Gründe für Konflikte		47	1.1	Personalhygiene	112	
5.2 Umgang mit Konflikten		48	1.2	Produkthygiene	114	
Ein guter und sicherer Arbeitsplatz		52	1.3	Betriebshygiene	120	
1 Sicherheit am Arbeitsplatz		53	2	Reinigung und Desinfektion	121	
1.1 Unfallverhütung		53	2.1	Wie läuft eine Reinigung ab?	121	
1.2 Brandschutz		54	2.2	Wie läuft eine Desinfektion ab?	122	
1.3 Erste Hilfe		56	2.3	Reinigungs- und Desinfektionspläne	122	
2 Hygiene		56	3	HACCP und Gute Hygienepraxis	124	
2.1 Personalhygiene		57	3.1	HACCP	124	
2.2 Lebensmittel- und Produkthygiene		58	3.2	Gute Hygienepraxis (GHP)	126	
2.3 Betriebshygiene		60		Material- und Wareneinsatz	132	
3 Arbeitsplatz und Gesundheit		62	1	Materialberechnung	133	
3.1 Ergonomie		62	1.1	Maße und Gewichte	133	
3.2 Körperhaltung		63	1.2	Gewichtstabelle für Portionsgrößen	134	
3.3 Schwere Lasten richtig heben		64	2	Ermittlung des Portionspreises	137	
4 Nachhaltigkeit		64	3	Rezept- und Menüberechnungen	138	
Waren bestellen, annehmen, lagern und pflegen	LF 2	67		Vorbereitungsarbeiten und Garmethoden	141	
Bestellung und Kaufvertrag		68	1	Vorbereiten von Lebensmitteln	142	
1 Ermittlung des Warenbedarfes		69	1.1	Allgemeine Vorbereitungsarbeiten	142	
1.1 Voraussetzungen für einen wirtschaftlichen Einkauf		69	1.2	Schneidearten	143	
1.2 Festlegen der Warenmenge		70	2	Garmethoden	145	
1.3 Anfragen und Angebote einholen		72	2.1	Klassische Garmethoden	145	
1.4 Angebotsvergleich		74	2.2	Vollendende Garmethoden	149	
			2.3	Kombinierte Garmethoden	151	
			3	Konservierung von Lebensmitteln	152	

Unsere Ernährung			
1 Inhaltsstoffe der Nahrung	156	2.1 Die wichtigsten Wäschestücke in einem gastronomischen Betrieb	221
1.1 Bestandteile der Nahrung	157	2.2 Wäschepflege und Wäschetausch	221
1.2 Nährstoffe und ihre Aufgaben	157	3 Geschirr, Besteck und Serviergegenstände	223
2 Energie- und Nährstoffbedarf	158	3.1 Geschirr	223
2.1 Wozu benötigen wir Energie?	159	3.2 Bestecke und Spezialbestecke	224
2.2 Wie deckt man den Energiebedarf optimal?	159	4 Gläser	231
3 Kohlenhydrate	160	Vor dem Service	234
3.1 Bauplan	162	1 Tischdecken	235
3.2 Bedeutung für den Körper	163	1.1 Reinigen und Ausrichten der Tische	235
3.3 Bedeutung für die Küche	164	1.2 Auflegen der Tischwäsche	235
4 Fette	165	1.3 Eindecken der Platzteller	236
4.1 Bauplan	167	1.4 Servietten brechen	237
4.2 Bedeutung für den Körper	167	1.5 Auflegen der Gedeckte	239
4.3 Bedeutung für die Küche	168	1.6 Anordnung der Gläser	241
5 Eiweißstoffe (Proteine)	169	1.7 Platzieren der Tischdekoration und der Menagen	243
5.1 Bauplan	171	1.8 Stühle zurückdrehen	243
5.2 Bedeutung für den Körper	171	2 Eindecken und Servieren der Speisenfolge	243
5.3 Bedeutung für die Küche	172	3 Frühstück	245
6 Wasser	173	3.1 Frühstücksgedecke	245
6.1 Bedeutung für den Körper	173	3.2 Frühstücksbuffet	246
6.2 Bedeutung für die Küche	174	4 Arbeiten vor Servicebeginn	248
7 Vitamine und Mineralstoffe	175	4.1 Mise en place	248
7.1 Vitamine	175	4.2 Servicebesprechung (Servicemeeting, Briefing)	250
7.2 Mineralstoffe	178	180	
7.3 Umgang mit Vitaminen und Mineralstoffen	180	Gastbezogenen Service im Restaurant durchführen LF 5	253
Speiseöle und Speisefette	182	Umgang mit dem Gast	254
1 Bedeutung für die Ernährung	183	1 Unsere Gäste	255
2 Öle und Fette	183	1.1 Gästebedürfnisse	255
2.1 Speiseöle	184	1.2 Zielgruppen	258
2.2 Speisefette und Speisefettmischungen	185	1.3 Gästetypen	262
3 Einkauf und Lagerung	186	Servicearten	264
Eier und Eiproducte	187	1 Selbstbedienung	265
1 Eier und Eiproducte	187	1.1 Counterservice	265
1.1 Bedeutung für die Ernährung	188	1.2 Onlineservice	266
1.2 Einkauf von Eiern	190	1.3 Freeline-Service	267
1.3 Lagerung von Eiern	191	1.4 Free-flow-Service und Fresh-flow-Service	267
2 Eiergerichte	193	2 Vollservice (Service mit Bedienung)	269
Gemüse und Kartoffeln	194	Grundlagen des Servierens	270
1 Gemüse	194	1 Grundlegende Serviceregeln	271
1.1 Bedeutung für die Ernährung	195	1.1 Allgemeine Serviceregeln	271
1.2 Einkauf von Gemüse	195	1.2 Reihenfolge beim Einsetzen	272
1.3 Lagerung von Gemüse	196	1.3 Service links oder rechts vom Guest	273
1.4 Gemüsearten	202	1.4 Ausheben	273
2 Kartoffeln	202	1.5 Abräumen der Tische	274
2.1 Bedeutung für die Ernährung	203	2 Grundlegende Tragetechniken	275
2.2 Einkauf von Kartoffeln	203	2.1 Tragen von Schlitten	275
2.3 Lagerung von Kartoffeln	204	2.2 Tragen von Tellern	276
3 Pflanzliche Gerichte	204	2.3 Tragen von Platten	277
3.1 Salate	207	2.4 Tragen von Gläsern	277
3.2 Gemüsegerichte	210	2.5 Handhabung von Vorlegern	278
3.3 Kartoffelgerichte	217	3 Getränkeservice	279
Das Restaurant vorbereiten und pflegen LF 4	217	3.1 Mise en place für den Getränkeservice	279
Einrichtung und Ausstattung	218	3.2 Ablauf des Getränkeservices	279
1 Tische und Stühle	219	4 Von der Reservierung bis zur Verabschiedung	280
2 Tisch- und Tafelwäsche	220	4.1 Reservierung (Tischbestellung)	280
		4.2 Begrüßung des Gastes	281

4.3	Platzierung des Gastes	282	7	Milch und Milchprodukte	369
4.4	Präsentation der Speisen- und Getränkekarten	282	7.1	Bedeutung für die Ernährung	369
4.5	Verkaufsgespräch (Aktiver Verkauf)	283	7.2	Einkauf von Milch und Milchprodukten	369
4.6	Aufnahme der Bestellung	285	7.3	Käse	370
4.7	Service von Speisen und Getränken	287	7.4	Lagerung von Milch und Milchprodukten	371
4.8	Präsentieren und Kassieren der Rechnung	288	7.5	Weitere Milchprodukte	372
4.9	Verabschiedung des Gastes	288	7.6	Milchalternativen	372
4.10	Richtiges Verhalten bei Beschwerden (Reklamationen)	289	8	Fisch	372
4.11	Verkaufsfördernde Maßnahmen	290	8.1	Bedeutung für die Ernährung	372
	Getränke – alkoholfrei	293	8.2	Einkauf von Fisch	373
1	Kaltgetränke	295	8.3	Lagerung von Fisch	373
1.1	Wässer	295	8.4	Fischarten	374
1.2	Frucht- und Gemüsegetränke	299	9	Meeresfrüchte	375
1.3	Erfrischungsgetränke	304	9.1	Bedeutung für die Ernährung	375
1.4	Milch und Milchmischgetränke	308	9.2	Einkauf von Meeresfrüchten	376
2	Heißgetränke	311	9.3	Lagerung von Meeresfrüchten	376
2.1	Kaffee	311	10	Fleisch	376
2.2	Kakao	320	10.1	Bedeutung für die Ernährung	376
2.3	Tee	324	10.2	Einkauf von Fleisch	377
			10.3	Lagerung von Fleisch	379
			10.4	Tierarten	379
	Gerichte, Menüs und Produkte anbieten und servieren LF 6	333		Speisenkunde	388
	Menükunde	334	1	Gaumenfreuden	389
1	Menüaufbau	335	2	Kalte Vorspeisen	389
1.1	Menüreihenfolge	335	3	Suppen	392
1.2	Grundsätze der Menüerstellung	337	3.1	Klare Suppen	392
1.3	Menüarten	338	3.2	Gebundene Suppen	393
1.4	Menüregeln	342	3.3	Kalte Suppen und Kaltschalen	394
2	Gestaltung von Speisen- und Menükarten	343	3.4	Regionalsuppen	394
2.1	Verpflichtende Angaben	343	3.5	Nationalsuppen	395
2.2	Optionale Angaben	346	4	Warmen Vorspeisen	395
2.3	Mögliche Ordnung einer Speisenkarte	346	5	Fische und Meeresfrüchte	396
2.4	Gastronomische Richtlinien	347	6	Sorbets	397
2.5	Gestaltung von Menükarten	348	7	Hauptgerichte	397
		350	7.1	Rindfleischgerichte	399
	Lebensmittelkunde	350	7.2	Kalbfleischgerichte	400
1	Lebensmittelqualität	351	7.3	Schweinefleischgerichte	400
2	Lebensmittelkennzeichnung	352	7.4	Lammfleischgerichte	401
2.1	Verpflichtende Grundkennzeichnung von Lebensmitteln	352	7.5	Geflügelgerichte	401
2.2	Qualitäts- und Gütesiegel	353	7.6	Wild(geflügel)gerichte	402
3	Getreide und Getreideprodukte	354	8	Garnituren	403
3.1	Bedeutung für die Ernährung	354	9	Saucen	404
3.2	Einkauf von Getreide und Getreideprodukten	354	9.1	Warmen Saucen	404
3.3	Lagerung von Getreide und Getreideprodukten	355	9.2	Kalten Saucen	407
3.4	Getreidearten	355	9.3	Buttermischungen	408
3.5	Getreideprodukte	356	10	Beilagen	409
4	Hülsenfrüchte	357	11	Nachspeisen	410
4.1	Bedeutung für die Ernährung	357	11.1	Käse	410
4.2	Einkauf von Hülsenfrüchten	357	11.2	Süßspeisen	410
4.3	Lagerung von Hülsenfrüchten	357			
4.4	Arten von Hülsenfrüchten	357			
5	Obst	358		Alkoholische Getränke und Getränkeausschank LF 7/8	413
5.1	Einkauf von Obst	358		Bier	414
5.2	Lagerung von Obst	358	1	Bierherstellung	415
5.3	Obstarten	358	1.1	Zutaten für Bier	415
6	Speisepilze	367	1.2	Herstellung von Bier	416
6.1	Einkauf	367	2	Bierarten, Spezialitäten und Biermarken	417
6.2	Lagerung	367	2.1	Bierarten	417
6.3	Arten von Speisepilzen	368	2.2	Besondere Bierstile (im deutschsprachigen Raum)	419

2.3	Biermarken	420	Getränkeausschank	494
2.4	Einkauf und Lagerung von Bier	420	1 Schanksysteme	495
2.5	Verkauf von Bier	421	2 Umgang mit Schankanlagen	497
2.6	Service von Bier	422	2.1 Rechtliche Grundlagen zu Schankanlagen	497
	Wein und Schaumwein	425	2.2 Arbeiten mit Schankanlagen	498
1	Grundprodukt Weintraube	426	3 Reinigung von Schankanlagen	502
2	Weinbau	427	4 Ermittlung von Schankverlusten	503
3	Weinerzeugung	430		
3.1	Weißweinerzeugung	431	Zahlungen mit dem Guest abwickeln LF 9	507
3.2	Besonderheiten der Roséweinerzeugung	433	Gesetzliche Grundlagen	508
3.3	Besonderheiten der Rotweinerzeugung	433	1 Verträge	509
3.4	Schaumweinerzeugung	435	1.1 Bewirtungsvertrag	509
3.5	Erzeugung alkoholärmer oder alkoholfreier Weine bzw. Schaumweine	438	1.2 Störungen im Bewirtungsvertrag	511
4	Einkauf und Lagerung von Wein bzw. Schaumwein	438	2 Gästerechnung	513
4.1	Einkauf von Wein bzw. Schaumwein	438	2.1 Rechnungsmerkmale	514
4.2	Gebindeformen für Wein bzw. Schaumwein	439	2.2 Kontrolle der Rechnung	515
4.3	Lagerung von Wein bzw. Schaumwein	440	2.3 Zahlung der Rechnung	515
5	Verkauf und glasweiser Service von Wein bzw. Schaumwein	441	Kalkulation	517
5.1	Verkauf von Wein bzw. Schaumwein	441	1 Umsatzsteuer	518
5.2	Glasweiser Service von Wein bzw. Schaumwein	443	1.1 Steuersätze	519
6	Deutsche Weine und Qualitätsschaumweine (Sekte)	445	1.2 Steuerberechnung	519
6.1	Deutsches Weingesetz und gesetzliche Vorgaben für deutschen Sekt	445	2 Preiskalkulation	520
6.2	Deutsche Weinbaugebiete	452	2.1 Kalkulationsarten	520
7	Weitere wichtige Weinbauländer in Europa	463	2.2 Kalkulation von Speisen	520
7.1	Frankreich	464	2.3 Kalkulation von Getränken	522
7.2	Italien	466	2.4 Preisnachlässe	524
7.3	Spanien	468		
	Mischgetränke und dazu einsetzbare Spirituosen	473	Bonieren, Abrechnungs- und Kontrollsysteme	526
1	Alkoholfreie Mischgetränke	474	1 Bonieren	527
1.1	Mischgetränke mit Sirup	474	2 Abrechnungs- und Kontrollsysteme	529
1.2	Mischgetränke mit Fruchtsäften	474	2.1 Elektronische Kassensysteme	529
1.3	Mischgetränke mit Erfrischungsgetränken	475	2.2 Funkboniersysteme	531
1.4	Mischgetränke mit Milch- bzw. Milchersatzprodukten	476		
1.5	Mischgetränke mit alkoholfreiem Bier, Wein oder Schaumwein	476	Zahlungsverkehr	533
2	Alkoholische Mischgetränke und dafür einsetzbare Spirituosen	477	1 Zahlungsformen	534
2.1	Alkoholische Mischgetränke mit Bier	477	1.1 Barzahlung	534
2.2	Alkoholische Mischgetränke mit Wein bzw. Schaumwein	478	1.2 Zahlen per Überweisung	535
2.3	Alkoholische Mischgetränke mit Spirituosen	479	1.3 Zahlungskarten	536
3	Alkoholhaltige Heißgetränke	481	1.4 Zahlung mit dem Handy (M-Payment)	540
	Getränkeangebot und -empfehlung	484	2 Zahlungsmittel	541
1	Getränkeangebot	485	2.1 Euro	541
1.1	Getränkekarten	485	2.2 Fremdwährungen	542
1.2	Weitere verkaufsfördernde Maßnahmen zum Getränkeangebot	487	3 Kassieren	543
2	Korrespondierende Getränke (Getränkeangebote planen)	488	3.1 Trinkgeld	544
3	Rechtliche Grundlagen beim Alkoholverkauf (Jugendschutz)	490	3.2 Tagesabschluss	545
3.1	Alkoholische Getränke	490	3.3 Kassendifferenzen	545
3.2	Verträglichkeit und Wirkung von Alkohol	490		
3.3	Jugendliche und Alkohol (Jugendschutz)	491	Glossar – Fachausdrücke im Service	547
			Stichwortverzeichnis	550
			Literaturverzeichnis	559
			Bildnachweis	560