

Inhaltsverzeichnis

0	Einleitung	7	3	Grundtechniken der Lebensmittelverarbeitung	67
0.1	Lernen mit Erfolg _____	7		Fachbegriffe _____	67
0.2	Aufgabenformen _____	14		Geräte _____	68
0.3	Leistungsbewertung bei der Abschlussprüfung _____	18		Vorbereitung _____	71
				Garverfahren _____	71
				Werterhaltung von Lebensmitteln	73
				<i>Rezeptberechnungen</i> _____	76
1	Übergreifende Themen	20	4	Lebensmittel und Speisen	77
1.1	Sicherheit und Gesundheitsschutz _____	20	4.1	Suppen, Saucen und Butterzubereitungen _____	77
	Unfallverhütung _____	20	4.2	Gemüse, Salate und Pilze _____	80
	Erste Hilfe _____	24	4.3	Obst _____	83
1.2	Umweltschutz _____	26	4.4	Kartoffeln _____	85
1.3	Hygiene _____	29	4.5	Getreide _____	86
	Hygiene im Umgang mit Lebensmitteln _____	30		<i>Berechnungen zu pflanzlichen Produkten</i> _____	89
	Reinigen – Desinfizieren _____	34		<i>Handlungsorientierte Aufgabe: Salatbüfett</i> _____	90
	<i>Berechnungen zu Lösungen</i> _____	37	4.6	Milch, Milchprodukte und Käse _____	93
	Maßnahmen gegen Nager und Insekten _____	38	4.7	Eier _____	97
			4.8	Fische _____	99
2	Ernährung	40	4.9	Krebs- und Weichtiere _____	102
2.1	Bestandteile der Lebensmittel _____	40	4.10	Schlachtfleisch _____	103
	Kohlenhydrate _____	40	4.11	Hausgeflügel _____	106
	Fette _____	44	4.12	Wild und Wildgeflügel _____	108
	Eiweißstoffe _____	48		<i>Berechnungen zu Hauptgerichten</i> _____	110
	Mineralstoffe, Vitamine, Wasser _____	51		<i>Handlungsorientierte Aufgabe</i> _____	111
2.2	Stoffwechsel _____	54	4.13	Vorspeisen _____	113
	Ernährungsphysiologische Bedeutung der Nährstoffe _____	55	4.14	Nachspeisen _____	115
	Verdauung der Nährstoffe _____	57	4.15	Convenience Food und Instant-Produkte _____	117
	Ernährung des gesunden und kranken Menschen _____	61			
	<i>Berechnungen zur Ernährung</i> _____	65			

5	Getränke	118	8.3	Unternehmensleitung_____	257
5.1	Einteilung der Getränke _____	118	8.4	Marketingkonzept _____	260
5.2	Alkoholfreie Getränke _____	119	8.5	Kommunikation mit dem Markt – Kommunikationsinstrumente ____	262
	<i>Berechnungen zu alkoholfreien Getränken _____</i>	128		<i>Handlungsorientierte Aufgabe: Spargel- und Wein-Woche _____</i>	271
5.3	Alkoholische Getränke _____	128			
	<i>Berechnungen zu alkoholischen Getränken _____</i>	144			
6	Menü und Speisekarte	145	9	Beratung und Verkauf im Restaurant	273
6.1	Menüaufbau _____	145	9.1	Kaufmotive _____	273
6.2	Korrespondierende Getränke ____	153	9.2	Qualität im Service _____	274
6.3	Speisekarte _____	155	9.3	Umgang mit Gästen _____	275
6.4	Berechnungen zur Speisenproduktion _____	159	9.4	Verkauf im Restaurant _____	276
			9.5	Reklamationen _____	278
			9.6	Rechtsvorschriften _____	279
7	Servieren von Speisen und Getränken	169	10	Wirtschaftsdienst – Hausdamenabteilung	281
7.1	Werkstoffe und Wäschepflege __	169	10.1	Materialkundliche Grundlagen__	283
7.2	Vorbereitungsarbeiten _____	180	10.2	Arbeitsabläufe _____	295
7.3	Servieren und Ausheben _____	187	10.3	Umweltschutz in der Hausdamenabteilung _____	299
7.4	Frühstück und Frühstücksservice	189	10.4	Arbeitssicherheit im Hausdamenbereich _____	301
7.5	Gedecke _____	201	10.5	Rechtsvorschriften/ Verschuldenshaftung _____	303
7.6	Umgang mit Gästen _____	210		<i>Handlungsorientierte Aufgabe: Hausdamenbereich _____</i>	304
7.7	Festliche Tafel – Bankett _____	213			
7.8	Getränkebüfett _____	223	11	Warenwirtschaft	307
7.9	Getränkesservice _____	241	11.1	Wareneinkauf _____	307
7.10	Abrechnen mit Betrieb und Gast_ <i>Gastrechnung, Währungsrechnen</i>	245 254	11.2	Warenannahme _____	309
			11.3	Warenlagerung _____	311
8	Marketing im Gastgewerbe	255	11.4	Warenausgabe und Bestandskontrolle _____	312
8.1	Besonderheiten im Gastgewerbe _____	255	11.5	Wareneinsatzkontrolle/ Lagerkennzahlen _____	313
8.2	Angebot und Nachfrage – der Markt _____	255	11.6	Warenwirtschafts-Systeme ____	315

12	Gastgewerbliche Betriebsorganisation	316	15.4	Marketing-Maßnahmen _____	352
12.1	Grundbegriffe der Organisation __	316	15.5	Budgetierung _____	353
12.2	Organisation im Gastgewerbe __	320	15.6	Fremdsprachliche Fachbegriffe aus dem Marketing-Bereich ____	353
13	Arbeiten im Empfangsbereich	327	16	Führungsaufgaben im Wirtschaftsdienst	355
13.1	Hotelempfang _____	327	16.1	Planung des Mitarbeiter-Einsatzes _____	355
13.2	Informations-, Kommunikations- und Organisationsmittel _____	328	16.2	Berechnungen im Beherbergungsbereich _____	357
13.3	Reservierungen _____	330	16.3	Innerbetriebliche Kommunikation _____	358
13.4	Check-in – Anreise _____	332	16.4	Maßnahmen der Mitarbeiter-Führung _____	358
13.5	Gästebetreuung _____	333	16.5	Rechtsvorschriften _____	361
13.6	Check-out – Abreise _____	335		<i>Handlungsorientierte Aufgaben:</i>	
13.7	Abrechnungsvorgänge _____	335		Wirtschaftsdienst _____	363
13.8	Fremdsprachliche Fachbegriffe am Empfang _____	338		Anlagen zur IHK-Prüfung	365
13.9	Rechtsvorschriften _____	339		Gästeempfang und Beratung ____	366
	<i>Berechnungen im Beherbergungsbereich _____</i>	<i>339</i>		Marketing und Arbeitsorganisationen _____	372
14	Arbeiten im Verkauf	341		Lösungen	385
14.1	Aufgaben der Verkaufsabteilung __	341		Lösungen Prüfungssätze	400
14.2	Verkaufsgespräche und Verkaufstechniken _____	341			
14.3	Schriftverkehr _____	343			
14.4	Sonderveranstaltungen _____	345			
14.5	Rechtsvorschriften _____	347			
	<i>Handlungsorientierte Aufgaben:</i>				
	Verkaufsbereich _____	347			
15	Arbeiten im Marketingbereich	349			
15.1	Rahmenbedingungen _____	349			
15.2	Stärken-/Schwächenanalyse eines Unternehmens _____	351			
15.3	Marketing-Strategie _____	351			