

Inhaltsverzeichnis

Lernfeldkompass	6	5 Ernährung	73
Symbolerläuterungen	6	5.1 Nahrungsinhaltsstoffe	74
1 Gastgewerbe	7	5.2 Grundlagen der Ernährung	90
1.1 Definition und Einteilung	8	5.3 Ernährungsformen	94
1.2 Gaststättenerlaubnis/Konzession	9	5.4 Ernährungsstörungen	95
1.3 Berufliche Ausbildung im Gastgewerbe	11	5.5 Diabetes mellitus	96
1.4 Aufgaben	16	5.6 Aufgaben	98
2 Arbeitssicherheit	17	6 Kommunikation	99
2.1 Unfallschutz	18	6.1 Grundlagen der Kommunikation	100
2.2 Brandschutz	23	6.2 Verkaufsgespräche	106
2.3 Erste Hilfe	26	6.3 Kommunikation und Marketing	110
2.4 Versicherungsschutz	31	6.4 Online-Marketing	116
2.5 Aufgaben	32	6.5 Reservierungsmanagement	125
3 Umweltschutz	33	6.6 Angebotskarten	126
3.1 Definition	34	6.7 Rechtliche Bestimmungen für Angebotskarten	132
3.2 Bereiche des Umweltschutzes	34	6.8 Abrechnungs- und Zahlungssysteme	136
3.3 Nachhaltigkeit	41	6.9 Beschwerdemanagement/Reklamationen ...	139
3.4 Aufgaben	42	6.10 Aufgaben	142
4 Hygiene im Umgang mit Lebensmitteln	43	7 Servicemitarbeiter und Serviceausstattung	143
4.1 Mikroorganismen	44	7.1 Der Servicemitarbeiter	144
4.2 Viren	54	7.2 Recht im Service	147
4.3 Parasiten	54	7.3 Restaurantgestaltung	158
4.4 Schädlinge	55	7.4 Einrichtungsgegenstände	162
4.5 Hygiene im Umgang mit Lebensmitteln	56	7.5 Geschirr	165
4.6 Hygieneschulungen	68	7.6 Gläser	167
4.7 HACCP-Konzept	69	7.7 Besteck	169
4.8 Lebensmittelüberwachung	71	7.8 Einweggeschirr, Einweggläser und Einwegbesteck	172
4.9 Aufgaben	72	7.9 Servicegeräte	174
		7.10 Servicelogistik	175
		7.11 Tischwäsche	176
		7.12 Servietten	178
		7.13 Aufgabe	182

8	Organisation im Betrieb	183	12	Getränke	393
8.1	Grundlagen der Organisation	184	12.1	Sortimentsgestaltung	394
8.2	Organisation in der Küche	194	12.2	Alkoholfreie Getränke	395
8.3	Organisation im Restaurant	212	12.3	Alkoholhaltige Getränke	417
8.4	Organisation im Hotel	233	12.4	Aufgaben	450
8.5	Organisation im systemgastronomischen Betrieb	240	13	Wirtschaftsdienst	451
8.6	Aufgaben	250	13.1	Materialkunde	452
9	Warenwirtschaft	251	13.2	Reinigungs-, Pflege- und Desinfektionsmittel	454
9.1	Waren beschaffen	252	13.3	Reinigung von Böden, Geschirr und Wäsche	458
9.2	Waren lagern	268	13.4	Reinigung im Beherbergungsbereich	470
9.3	Preise kalkulieren	282	13.5	Organisation von Reinigung und Pflege	488
9.4	Aufgaben	294	13.6	Aufgaben	492
10	Lebensmittel	295	14	Fachrechnen	493
10.1	Lebensmittelrechtliche Grundlagen	296	14.1	Grundlagen	494
10.2	Eier	298	14.2	Bruchrechnen	497
10.3	Milch und Milcherzeugnisse	302	14.3	Rechnen mit Einheiten	498
10.4	Käse	306	14.4	Dreisatzrechnen	501
10.5	Obst	310	14.5	Prozentrechnen	504
10.6	Gemüse	314	14.6	Zinsrechnen	509
10.7	Pilze	317	14.7	Währungsrechnen	511
10.8	Hülsenfrüchte und Keimlinge	318	14.8	Verteilungsrechnen	512
10.9	Küchenkräuter, Gewürze und Würzmittel ...	319	14.9	Mischungsrechnen	514
10.10	Getreide	322	14.10	Grafische Darstellungen	515
10.11	Brot und Kleingebäck	324	14.11	Gemischte Rechenaufgaben	518
10.12	Nudeln	325	15	Lernfeldorientierte Aufgaben für Fachkräfte im Gastgewerbe	519
10.13	Reis	326		Sachwortverzeichnis	527
10.14	Kartoffeln	327		Quellenverzeichnis	535
10.15	Fleisch und Fleischerzeugnisse	328		Bildquellenverzeichnis	537
10.16	Wild	332		Rezeptverzeichnis	544
10.17	Haus- und Wildgeflügel	334			
10.18	Fische und Meeresfrüchte	338			
10.19	Convenience-Produkte	342			
10.20	Aufgaben	344			
11	Speisen	345			
11.1	Mahlzeiten	346			
11.2	Speisenfolgen/Menüs	357			
11.3	Büfets mit kalten und warmen Speisen	389			
11.4	Aufgaben	392			

Lernfeldkompass

Nr.	Lernfelder	Zeitrichtwerte in Stunden	Behandelt in Kapitel
1.1	Arbeiten in der Küche	140	2 Arbeitssicherheit 3 Umweltschutz 4 Hygiene 5 Ernährung 8 Organisation im Betrieb 10 Lebensmittel 11 Speisen
1.2	Arbeiten im Service	120	2 Arbeitssicherheit 3 Umweltschutz 4 Hygiene 6 Kommunikation 7 Servicemitarbeiter und Serviceausstattung 12 Getränke
1.3	Arbeiten im Magazin	60	2 Arbeitssicherheit 3 Umweltschutz 4 Hygiene 9 Warenwirtschaft
2.1	Beratung und Verkauf im Restaurant	100	6 Kommunikation 8 Organisation im Betrieb 11 Speisen 12 Getränke
2.2	Marketing	80	6 Kommunikation
2.3	Wirtschaftsdienst	40	13 Wirtschaftsdienst
2.4	Warenwirtschaft	60	8 Organisation im Betrieb 9 Warenwirtschaft

Folgende Kapitel enthalten allgemeine Inhalte:

- 1 Gastgewerbe
- 14 Fachrechnen
- 15 Lernfeldorientierte Aufgaben

Symbolerläuterungen



Wesentliches im Blick



Gastgewerberecht im Blick



Nachhaltigkeit im Blick

[www...](#) Internetverweise