

Inhalt

Berufliche Grundlagen



Arbeitssicherheit

- 1 Berufsgenossenschaften
- 2 Arbeitssicherheit
- 3 Unfallgefahren
- 4 Unfallverhütung
- 5 Erste Hilfe

Umweltschutz

- 6 Umwelt und Nachhaltigkeit
- 7 Schadstoffe in Lebensmitteln
- 8 Maßnahmen für den Umweltschutz

Recht/Hygiene

- 9 Lebensmittelrechtliche Grundlagen
- 10 Lebensmittelkennzeichnung
- 11 Allergene als Lebensmittelbestandteile
- 12 Allergeninformationen
- 13 Hygiene als Grundforderung
- 14 Wichtige Hygienebestimmungen

Küche



Küchenhygiene

- 15 Lebensmittelvergifter
- 16 Schädlingsbekämpfung
- 17 Reinigung und Desinfektion
- 18 Lebensmittelhygiene nach HACCP
- 19 Lebensmittelüberwachung

Lebensmittelbestandteile

- 20 Lebensmittelbestandteile in der Übersicht
- 21 Nahrungsmittel und Genussmittel
- 22 Lebensmittelbestandteile und Ernährung
- 23 Kohlenhydrate – Vorkommen, Einteilung, Aufbau
- 24 Kohlenhydrate – Eigenschaften
- 25 Kohlenhydrate – Rätsel, Test
- 26 Fette – Vorkommen, Einteilung, Aufbau
- 27 Fette – Konsistenz, Emulsionen
- 28 Fette – Eigenschaften
- 29 Fette – Rätsel, Test
- 30 Eiweißstoffe – Vorkommen, Einteilung, Aufbau
- 31 Eiweißstoffe – Eigenschaften
- 32 Eiweißstoffe – Rätsel, Test
- 33 Enzyme
- 34 Mineralstoffe
- 35 Vitamine
- 36 Wasser

Zutaten

- 37 Lebensmittel nach Inhaltsstoffen und Bearbeitungsgrad

Kohlenhydratreiche Lebensmittel

- 38 Kartoffeln
- 39 Getreide, Mehl
- 40 Teigwaren
- 41 Brot
- 42 Spezialbrote
- 43 Reis

Fettreiche Lebensmittel

- 44 Fette – Einteilung, Nährwert
- 45 Fette – Lagerfähigkeit, Fetthärtung
- 46 Butter, Margarine

Eiweißreiche Lebensmittel

- 47 Ei
- 48 Milch, Milcherzeugnisse
- 49 Käse
- 50 Schlachtfleisch – Bedeutung
- 51 Schlachtfleisch – Reifung
- 52 Kalb
- 53 Rind
- 54 Schwein
- 55 Wurstwaren
- 56 Fisch
- 57 Fisch – Rätsel, Test

Wirkstoffreiche Lebensmittel

- 58 Gemüse – Einteilung, Arten
- 59 Gemüse – Verarbeitung
- 60 Obst
- 61 Gewürze, Kräuter
- 62 Verwendung von Trockengewürzen und Würzkräutern

Technologischer Prozess

- 63 Gliederung des technologischen Prozesses
- 64 Vorbereitungs- und Bearbeitungsverfahren
- 65 Zustandsänderungen beim Vorbereiten und Bearbeiten
- 66 Zubereitungsverfahren
- 67 Zustandsänderungen beim Zubereiten

Gesundheitsfördernde Ernährung

- 68 Übersicht über den Stoffwechsel
- 69 Verdauung
- 70 Energiebedarf
- 71 Kostformen
- 72 Ernährungsregeln, BMI-Nomogramm

Service



Service – Grundlagen

- 73 Service als Gastgeber
- 74 Räume und Arbeitsmittel
- 75 Textilien in der Gastronomie

- 76 Tafelformen
- 77 Gläser, Bestecke
- 78 Geschirr
- 79 Arbeitsbereiche im Service
- 80 Arbeiten im Service
- 81 Büfettarbeiten
- 82 Gedecke
- 83 Speisen- und Getränkeservice
- 84 Frühstück

Getränke, Tabakwaren

- 85 Erfrischungsgetränke
- 86 Alkoholfreie Mischgetränke
- 87 Aufgussgetränke
- 88 Kaffee – ernährungsphysiologische Bedeutung
- 89 Trinkgewohnheiten, Alkoholmissbrauch
- 90 Bier
- 91 Wein
- 92 Spirituosen – Einteilung
- 93 Spirituosen – Herstellung
- 94 Tabakwaren

Angebot, Verkauf

- 95 Speise- und Getränkekarten
- 96 Umgang mit Gästen
- 97 Beratung und Verkauf
- 98 Gästerechnungen, Barzahlung
- 99 Fremdsprachige Beratung
- 100 Service – Rätsel, Test

Magazin



Warenverkehr

- 101 Arbeitsbereich Magazin
- 102 Veränderungen beim Lagern
- 103 Lagerbedingungen
- 104 Lagerkennzahlen
- 105 Lagerkosten
- 106 Angebotsvergleiche, Bestellungen
- 107 Warenannahme
- 108 Wareneingang
- 109 Warenpflege
- 110 Warenausgabe

Verträge

- 111 Kaufverträge
- 112 Rechnungskontrolle

Schriftverkehr

- 113 Schriftstücke im Magazin
- 114 Geschäftsbriefe im Magazin
- 115 Magazin – Rätsel, Test

Projektaufgaben

- 116 Rustikale Mittagsmahlzeit
- 117 Aufbau eines Frühstücksbüfetts I
- 118 Aufbau eines Frühstücksbüfetts II