

Inhalt

Grundlagen



- 1 Berufsanforderungen, Stellenbeschreibungen
- 2 Allergen-Kennzeichnung von Lebensmitteln
- 3 Allergene im Gastbereich

Beratung und Verkauf im Restaurant (I)



- 4 Essgewohnheiten
- 5 Speisenzusammenstellungen
- 6 Vegetarische Speisen
- 7 À-la-carte-Speisen
- 8 Zwischenmahlzeiten
- 9 Vorspeisen
- 10 Gemüsebeilagen
- 11 Speisen aus gekochten Kartoffeln
- 12 Frittierte Kartoffelspeisen
- 13 Gebackene und gebratene Kartoffelspeisen
- 14 Suppen
- 15 Helle Saucen
- 16 Dunkle Saucen
- 17 Kalte Saucen
- 18 Eierspeisen
- 19 Große Braten
- 20 Rindfleischsteaks
- 21 Kurzbratspeisen
- 22 Fischspeisen
- 23 Geflügelspeisen
- 24 Wildspeisen
- 25 Salate
- 26 Käsespeisen
- 27 Obstsalate, Eisspeisen
- 28 Garnituren
- 29 Servierkunde
- 30 Test

Marketing (I)



- 31 Bedürfnisse, Wünsche, Kaufmotive
- 32 Markt
- 33 Ziele und Aufgaben des Marketings
- 34 Marketing-Instrumente, Marketing-Mix
- 35 Erzeugnisse und Leistungen
- 36 Werbemittel
- 37 Verkaufsförderung
- 38 Öffentlichkeitsarbeit
- 39 Test

Wirtschaftsdienst (I)



- 40 Aufgaben des Wirtschaftsdienstes
- 41 Werkstoffe
- 42 Geschirr
- 43 Bestecke
- 44 Serviergeräte
- 45 Textilfaserstoffe
- 46 Reinigungs- und Pflegemittel
- 47 Wäschepflege
- 48 Gasträume
- 49 Test/Rätsel

Warenwirtschaft (I)



- 50 Warenwirtschaft
- 51 Warenbedarf und Warenbeschaffung
- 52 Rechtsgeschäfte, Zahlungsverkehr
- 53 Grundlagen der Buchführung
- 54 Inventur
- 55 Inventar
- 56 Bilanz
- 57 Test/Rätsel

Restaurantorganisation (II)



- 58 Rechtsbestimmungen im Verkauf
- 59 Rechtslage bei Reservierungen
- 60 Der betrunkene Gast
- 61 Pflichtverletzungen durch den Wirt
- 62 Hausverbot
- 63 Gäste- und Lieferantenkarteien/-dateien
- 64 Schriftverkehr
- 65 Checkliste für den Service
- 66 Angebotskarten
- 67 Speisekarten
- 68 Getränkekarten
- 69 Menükarten
- 70 Vorbereitungsarbeiten im Service
- 71 Organisation von Sonderveranstaltungen
- 72 Tagungsangebote
- 73 Tagungstechnik und Tagungsversorgung
- 74 Tagesabrechnungen
- 75 Test/Rätsel

Getränkpflege und -verkauf (II)



- 76 Lagerhaltung
- 77 Speisen und Getränke aus Europa
- 78 Weinarten, Qualitäten
- 79 Weißwein
- 80 Rotwein
- 81 Likörwein
- 82 Weinprobe
- 83 Schaumwein
- 84 Bier
- 85 Spirituosen
- 86 Aperitifs und Digestifs
- 87 Arbeit an der Bar
- 88 Bowle und Punsch
- 89 Test/Rätsel

Führen einer Station (II)



- 90 Arbeitsplatz
- 91 Gedeckausstattungen
- 92 Spezialgedeck Fondue
- 93 Präsentation und Service von Speisen und Getränken
- 94 Servieren vom Wagen
- 95 Tranchieren von Rinderfilet Wellington
- 96 Tranchieren von Entenbraten
- 97 Filetieren von Forelle auf Müllerinart
- 98 Flambieren eines Pfeffersteaks
- 99 Cocktails
- 100 Käse
- 101 Test/Rätsel

Arbeiten im Bankettbereich (II)



- 102 Bankett als gastronomisches Angebot
- 103 Durchführung eines Banketts
- 104 Speisenfolgen als Angebotsform
- 105 Zusammenstellung von Speisenfolgen
- 106 Festmenü
- 107 Büfettis
- 108 Büfettis zu festlichen Anlässen
- 109 Korrespondierende Getränke
- 110 Test/Rätsel

Frau Andra Becker-Querner danken wir für die Durchsicht der Arbeitsblätter zur Restaurantorganisation.

Das vorliegende Arbeitsheft Gastgewerbe Restaurantfachleute ist für den Einsatz in den Fachstufen 1 und 2 geeignet. Die Inhalte der Grundstufe sind im Arbeitsheft Gastronomie Grundstufe (Bestell-Nr. 40052) enthalten.