

BERATUNG UND VERKAUF IM RESTAURANT I		
1	Speisen	9
1.1	Einteilung	9
1.2	Gemüsespeisen, Pilzspeisen	10
1.2.1	Nährwert, Service	10
1.2.2	Gemüsespeisen	10
1.2.3	Pilzspeisen	13
1.3	Kartoffelspeisen	14
1.3.1	Nährwert	14
1.3.2	Zubereitung	14
1.3.3	Service	17
1.4	Klöße, Nocken, Teigwaren, Reis, Hülsenfrüchte	18
1.5	Eierspeisen	21
1.5.1	Einteilung, Nährwert	21
1.5.2	Zubereitung, Service	22
1.6	Fischspeisen	26
1.6.1	Einteilung, Nährwert	26
1.6.2	Zubereitung	26
1.6.3	Anrichten, Service	30
	Projektorientierte Aufgabe Anbieten und Verkauf von Menüs nach Saison und Jahreszeit	31
1.7	Saucen	32
1.7.1	Einteilung, Nährwert	32
1.7.2	Warme Grundsaucen und ihre Ableitungen	32
1.7.3	Bratensaucen	36
1.7.4	Selbstständige warme Saucen	36
1.7.5	Kalte Saucen	37
1.7.6	Buttermischungen	41
1.8	Brühen, Suppen, Eintöpfe	43
1.8.1	Einteilung, Nährwert	43
1.8.2	Brühen, klare Suppen	44
1.8.3	Gebundene Suppen	46
1.8.4	Gemüsesuppen	51
1.8.5	Regionalsuppen, Nationalsuppen	53
1.8.6	Exotische Suppen, Spezialsuppen	57
1.8.7	Kalte Suppen, Kaltschalen	57
1.8.8	Eintöpfe	59
1.8.9	Service	60
1.9	Schlachtfleischspeisen	61
1.9.1	Nährwert, Einteilung	61
1.9.2	Fleischteile und deren Verwendung	62
1.9.3	Zubereitung	65
1.9.4	Service	74
1.10	Geflügelspeisen	77
1.10.1	Einteilung, Nährwert	77
1.10.2	Hausgeflügelspeisen	78
1.10.3	Wildgeflügelspeisen	79
1.11	Wildspeisen	80
1.11.1	Einteilung, Nährwert	80
1.11.2	Zubereitung	81
1.12	Speisen aus Krebstieren, Weichtieren und anderer Feinkost	83
1.12.1	Einteilung, Nährwert	83
1.12.2	Krebstierspeisen	83
1.12.3	Weichtierspeisen	86
1.12.4	Kaviarspeisen	88
1.12.5	Service	89
1.13	Kalte Speisen	91
1.13.1	Besonderheiten, Einteilung	91
1.13.2	Salate	91
1.13.3	Cocktails	93
1.13.4	Service von kalten Speisen	93
1.14	Feingebäck, Süßspeisen, Eisspeisen	94
1.14.1	Einteilung, Nährwert	94
1.14.2	Süßspeisen	95
1.14.3	Service	96
2	Getränke	97
2.1	Trinkwasser	97
2.2	Wässer	98
2.3	Frucht- und Gemüsesäfte	100
2.4	Alkoholfreie Erfrischungsgetränke	102
2.5	Bier	104
2.6	Wein	109
2.6.1	Rebsorten	109
2.6.2	Deutsche Weine	111
2.6.3	Europäische Weine	120
2.6.4	Likörweine	125
2.7	Weinhaltige und weinähnliche Getränke	128
2.8	Schaumwein	129
2.9	Spirituosen	132
3	Beratung und Verkauf	136
3.1	Verkaufsgespräch	136
3.2	Reservierungen	137
3.3	Reklamationen	138
	Projektorientierte Aufgabe Tagesablauf einer Restaurantfachfrau	142
4	Kalkulation	143
	Projektorientierte Aufgabe Weinprobe	147
MARKETING		
5	Bedürfnisse, Wünsche, Kaufmotive	148
5.1	Gästebedürfnisse	148
5.2	Kaufmotive der Gäste	149
6	Marketing-Konzept	150
6.1	Markt	150
6.2	Grundlagen des Marketing-Konzeptes	151
6.3	Marktuntersuchungen	152

20	Warenumschlag	253
20.1	Warenannahme	253
20.2	Warenlagerung	254
20.3	Warenausgabe und Warenkontrolle	260

Projektorientierte Aufgabe		
	Planen Sie eine Aktionswoche zum Thema: Weine aus dem Elsass	262

21	Inventuren	263
21.1	Inventurausführung	263
21.2	Inventurarten	264
21.3	Inventar	265
21.4	Bilanz	266

Projektorientierte Aufgabe		
	Inventur	267

22	EDV in der Warenwirtschaft	268
22.1	Computereinsatz	268
22.2	Warenwirtschaftsprogramme	269
22.3	Organisation in der Warenwirtschaft	270

ORGANISATION

23	Betriebsorganisation im Gastgewerbe	271
23.1	Restaurantorganisation	274
23.1.1	Servierbrigade	274
23.1.2	Aufgabenbereiche im Service	274
23.2	Organisation im Wirtschaftsdienst	275

Projektorientierte Aufgabe		
	Einsatz eines Fremdbetriebes für die Restaurantreinigung	277

24	Rechtsbestimmungen	278
25	Schriftverkehr	284
25.1	Sprache, Stil	284
25.2	Aufbau, Formatierung	286
25.3	Form und Inhalt ausgewählter Briefe	287
26	Organisationspläne	289
27	Angebotskarten	293
27.1	Speisekarten	293
27.2	Internationale Garnituren	295
27.3	Menü und Menükarten	297
27.3.1	Speisenfolgen	297
27.3.2	Menüaufbau und Menüregeln	298
27.3.3	Getränke als Speisenbegleiter	301
27.3.4	Erstellung von Menükarten	302
27.4	Getränkekarten	302

27.5	Sonderkarten	304
27.6	Barkarten	305
28	Vorbereitungsarbeiten	306
29	Sonderveranstaltungen	307
30	Tagesabrechnungen	309
30.1	Bonieren	309
30.2	Abrechnen	310
31	Kontrolltätigkeiten	312

BERATUNG UND VERKAUF IM RESTAURANT II (Getränkpflege/Verkauf)

32	Einkauf und Vorratshaltung	314
32.1	Weinkellner/in Sommelier/Sommelière	315
32.2	Getränkeeinkauf	316
33	Pflege und Verkauf von Weißwein	317
34	Pflege und Verkauf von Rotwein	320
35	Pflege und Verkauf von Likörwein	323
36	Weinprobe (Degustation)	324
37	Pflege und Verkauf von Bier	327
38	Pflege und Verkauf von Schaumwein	330
39	Pflege und Verkauf von Spirituosen	333
40	Zubereitung und Verkauf von Aperitifs und Digestifs	336
41	Bar	337
41.1	Barmixer	337
41.2	Mise en place	337
41.3	Arbeitsablauf	339
41.4	Alkoholische Mischgetränke	340
41.5	Alkoholfreie Mischgetränke	341
42	Zubereitung und Verkauf von Punsch und Bowle	343
42.1	Punsch	343
42.2	Bowle	344

Projektorientierte Aufgabe		
	Hochzeitsmenü von Dieter und Carla Müller	345

FÜHREN EINER STATION

43	Arbeitsplatz Station	346
44	Gedeckausstattungen	347
45	Ausgewählte Spezialgedecke	350
45.1	Artischocke nature	350
45.2	Frischer Stangenspargel nature	351
45.3	Krabben, Garnelen	352

Inhaltsverzeichnis

45.4	Bouillabaisse – Marseiller Fischsuppe	354		48.8.	Präsentieren und Servieren von Käse	424
45.5	Fondue	356		48.9	Zubereiten und Anrichten von Gervais	428
45.5.1	Käsefondue	356		49	Zigarren- und Zigaretten-service	430
45.5.2	Burgunder-Fondue	357		<div style="display: flex; justify-content: space-between; align-items: center;"> Projektorientierte Aufgabe Weihnachtliche Familienfeier mit Gänsebraten 432 </div>		
45.6	Essen vom heißen Stein, Wok	358				
46	Präsentation und Service von Speisen und Getränken	360				
46.1	Präsentationseinrichtungen	360				
46.2	Präsentation durch das Servicepersonal	361				
47	Servieren vom Wagen	362				
47.1	Serviceablauf	362				
47.2	Wagenarten	363				
48	Arbeiten am Tisch des Gastes	364				
48.1	Beistelltisch	364				
48.2	Tranchieren	366				
48.2.1	Grundsätze	366				
48.2.2	Chateaubriand	370				
48.2.3	Entrecôte double	372				
48.2.4	Rinderfilet Wellington	374				
48.2.5	Kalbshaxe	376				
48.2.6	Rehrücken	378				
48.2.7	Hasenrücken	380				
48.2.8	Poularde	382				
48.2.9	Ente	384				
48.2.10	Hummer	386				
48.3	Filetieren	388				
48.3.1	Grundsätze	388				
48.3.2	Schleie blau	390				
48.3.3	Forelle auf Müllerinart	392				
48.3.4	Seezunge Doria	394				
48.3.5	Scholle	396				
48.3.6	Baby-Steinbutt	398				
48.4	Flambieren	400				
48.4.1	Grundsätze	400				
48.4.2	Filetgulasch Stroganow	402				
48.4.3	Pfeffersteak Madagaskar	404				
48.4.4	Sauerkirschen	406				
48.4.5	Pfirsiche	408				
48.4.6	Pfannkuchen Suzette	410				
48.5	Zubereiten und Anrichten von Früchten	412				
48.5.1	Ananas	412				
48.5.2	Banane	414				
48.5.3	Orange	416				
48.5.4	Kiwi	417				
48.6.	Zubereiten und Anrichten von Salaten und Cocktails	418				
48.6.1	Salate	418				
48.6.2	Cocktails	420				
48.7	Zubereiten und Anrichten von Tatar	422				
BANKETTBEREICH						
50	Bankett als Veranstaltungsform, Arbeitsbereiche	433				
51	Bankettarten	436				
51.1	Festbankette	436				
51.2	Große Bälle	436				
51.3	Cocktailempfänge	437				
51.4	Tagungen	438				
51.5	Pressekonferenzen	438				
52	Organisationsmittel	439				
53	Beratung und Verkauf	442				
53.1	Verkaufsgespräch	442				
53.2	Kaufabschluss	446				
53.3	Kalkulationen	447				
54	Bankettvorbereitungen	449				
54.1	Abspraken mit der Küche	449				
54.2	Tafeln eindecken	450				
54.3	Blumendekorationen	451				
55	Bankettdurchführung	452				
55.1	Arbeiten im Service	452				
55.2	Büfett-service	452				
55.3	Bankettablauf	454				
56	Nacharbeiten und Bankettauswertung	458				
57	Einsatz der EDV	459				
58	Datenschutz	460				
<div style="display: flex; justify-content: space-between; align-items: center;"> Projektorientierte Aufgabe Bankett zum Firmenjubiläum des Modehauses Esprit aus Erfurt 462 </div>						
					Sachwortverzeichnis	463
					Literaturverzeichnis	475
					Bildquellenverzeichnis	476