

Inhaltsverzeichnis

Lernfeldkompass	6	6 Kommunikation	99
Symbolerläuterungen	6	6.1 Grundlagen der Kommunikation	100
1 Gastgewerbe	7	6.2 Verkaufsgespräche	106
1.1 Definition und Einteilung	8	6.3 Kommunikation und Marketing	110
1.2 Gaststättenerlaubnis/Konzession	9	6.4 Online-Marketing	116
1.3 Berufliche Ausbildung im Gastgewerbe	11	6.5 Reservierungsmanagement	125
1.4 Aufgaben	16	6.6 Angebotskarten	126
2 Arbeitssicherheit	17	6.7 Rechtliche Bestimmungen für Angebotskarten	132
2.1 Unfallschutz	18	6.8 Abrechnungs- und Zahlungssysteme	136
2.2 Brandschutz	23	6.9 Reklamationen	139
2.3 Erste Hilfe	26	6.10 Aufgaben	142
2.4 Versicherungsschutz bei Arbeitsunfällen	31	7 Servicemitarbeiter und Serviceausstattung	143
2.5 Aufgaben	32	7.1 Servicemitarbeiter	144
3 Umweltschutz	33	7.2 Recht im Service	147
3.1 Definition	34	7.3 Restaurantgestaltung	158
3.2 Bereiche des Umweltschutzes	34	7.4 Einrichtungsgegenstände	162
3.3 Nachhaltigkeit	41	7.5 Geschirr	165
3.4 Aufgaben	42	7.6 Gläser	167
4 Hygiene im Umgang mit Lebensmitteln	43	7.7 Besteck	169
4.1 Mikroorganismen	44	7.8 Einweggeschirr, Einweggläser und Einwegbesteck	172
4.2 Viren	54	7.9 Servicegeräte	174
4.3 Parasiten	54	7.10 Servicelogistik	175
4.4 Schädlinge	55	7.11 Tischwäsche	176
4.5 Lebensmittel-, Personal-, Arbeitsplatz- und Produkthygiene	56	7.12 Servietten	178
4.6 Hygieneschulungen	68	7.13 Aufgabe	182
4.7 HACCP-Konzept	69	8 Organisation im Betrieb	183
4.8 Lebensmittelüberwachung	71	8.1 Grundlagen der Organisation	184
4.9 Aufgaben	72	8.2 Organisation in der Küche	194
5 Ernährung	73	8.3 Organisation im Restaurant	212
5.1 Nahrungsinhaltsstoffe	74	8.4 Organisation im Hotel	233
5.2 Grundlagen der Ernährung	90	8.5 Organisation im systemgastronomischen Betrieb	240
5.3 Ernährungsformen	94	8.6 Aufgaben	250
5.4 Ernährungsstörungen	95	9 Warenwirtschaft	251
5.5 Diabetes mellitus	96	9.1 Waren beschaffen	252
5.6 Aufgaben	98	9.2 Waren lagern	266
		9.3 Warenausgabe	279
		9.4 Einsatz von Warenwirtschaftssystemen	279
		9.5 Preise kalkulieren	280
		9.6 Aufgaben	288

10 Lebensmittel	289	15 Restaurantmanagement	509
10.1 Lebensmittelrechtliche Grundlagen	290	15.1 Angebotsgestaltung und Menügestaltung ...	510
10.2 Eier	293	15.2 Street Food	521
10.3 Milch und Milcherzeugnisse	297	15.3 Arbeiten am Guéridon	523
10.4 Käse	301	15.4 Sommelier	534
10.5 Obst	305	15.5 Barkeeper/Bartender/Barmixer	543
10.6 Gemüse	309	15.6 Zigarrenservice	548
10.7 Pilze	312	15.7 Aufgaben	550
10.8 Hülsenfrüchte und Keimlinge	313	16 MICE-Management	551
10.9 Küchenkräuter, Gewürze und Würzmittel ...	314	16.1 Tagungsmarkt und Kongressmarkt	552
10.10 Getreide	317	16.2 Grundlagen einer professionellen Veranstaltungsplanung	553
10.11 Brot und Kleingebäck	319	16.3 Green Meetings	566
10.12 Nudeln/Teigwaren	320	16.4 Catering	567
10.13 Reis	321	16.5 Klassische Bankettplanung	569
10.14 Kartoffeln	322	16.6 Aufgaben	574
10.15 Fleisch und Fleischerzeugnisse	323	17 Fachrechnen	575
10.16 Wild	327	17.1 Grundlagen	576
10.17 Hausgeflügel und Wildgeflügel	329	17.2 Bruchrechnen	579
10.18 Fische und Meeresfrüchte	333	17.3 Rechnen mit Einheiten	580
10.19 Convenience-Produkte	338	17.4 Dreisatzrechnen	583
10.20 Aufgaben	340	17.5 Prozentrechnen	586
11 Speisen	341	17.6 Zinsrechnen	591
11.1 Mahlzeiten	342	17.7 Währungsrechnen	593
11.2 Speisenangebote/Gerichte	352	17.8 Verteilungsrechnen	594
11.3 Büffets mit kalten und warmen Speisen ...	379	17.9 Mischungsrechnen	596
11.4 Aufgaben	382	17.10 Grafische Darstellungen	597
12 Getränke	383	17.11 Gemischte Rechenaufgaben	600
12.1 Sortimentsgestaltung	384	18 Lernfeldorientierte Aufgaben	601
12.2 Alkoholfreie Getränke	385	LF 1.1 – Arbeiten in der Küche	602
12.3 Alkoholhaltige Getränke	407	LF 1.2 – Arbeiten im Service	603
12.4 Aufgaben	450	LF 1.3 – Arbeiten im Magazin	604
13 Wirtschaftsdienst	451	LF 2.1 – Beratung und Verkauf im Restaurant	605
13.1 Materialkunde	452	LF 2.2 – Marketing	606
13.2 Reinigungsmittel, Pflegemittel und Desinfektionsmittel	454	LF 2.3 – Wirtschaftsdienst	607
13.3 Reinigung von Böden, Geschirr und Wäsche	458	LF 2.4 – Warenwirtschaft	608
13.4 Organisation von Reinigung und Pflege	470	LF 3.1 – Restaurantorganisation	609
13.5 Aufgaben	474	LF 3.2 – Getränkepflege und Getränkeverkauf	610
14 Marketing	476	LF 3.3 – Führen einer Station	611
14.1 Grundlagen	476	LF 3.4 – Arbeiten im Bankettbereich	612
14.2 Marktuntersuchung	477	Sachwortverzeichnis	613
14.3 Marketingplanung	483	Rezeptverzeichnis	623
14.4 Marketinginstrumente	490	Quellenverzeichnis	624
14.5 Marketing-Controlling	498	Bildquellenverzeichnis	627
14.6 Recht im Marketing	501		
14.7 Aufgaben	508		

Lernfeldkompass

Nr.	Lernfelder	Zeitrichtwerte in Stunden	Behandelt in Kapitel	Nr.	Lernfelder	Zeitrichtwerte in Stunden	Behandelt in Kapitel
1.1	Arbeiten in der Küche	140	2 Arbeitssicherheit 3 Umweltschutz 4 Hygiene im Umgang mit Lebensmitteln 5 Ernährung 8 Organisation im Betrieb 10 Lebensmittel 11 Speisen	2.4	Warenwirtschaft	60	2 Arbeitssicherheit 3 Umweltschutz 4 Hygiene im Umgang mit Lebensmitteln 8 Organisation im Betrieb 9 Warenwirtschaft
1.2	Arbeiten im Service	120	6 Kommunikation 7 Servicemitarbeiter und Serviceausstattung 8 Organisation im Betrieb 11 Speisen 12 Getränke 15 Restaurantmanagement	3.1	Restaurantorganisation	40	6 Kommunikation 7 Servicemitarbeiter und Serviceausstattung 8 Organisation im Betrieb 11 Speisen 12 Getränke 13 Wirtschaftsdienst 15 Restaurantmanagement 16 MICE-Management
1.3	Arbeiten im Magazin	60	2 Arbeitssicherheit 3 Umweltschutz 4 Hygiene im Umgang mit Lebensmitteln 9 Warenwirtschaft	3.2	Getränkepflege und Getränkeverkauf	100	7 Servicemitarbeiter und Serviceausstattung 8 Organisation im Betrieb 12 Getränke 15 Restaurantmanagement
2.1	Beratung und Verkauf im Restaurant	100	6 Kommunikation 8 Organisation im Betrieb 11 Speisen 12 Getränke 15 Restaurantmanagement	3.3	Führen einer Station	80	6 Kommunikation 7 Servicemitarbeiter und Serviceausstattung 8 Organisation im Betrieb 11 Speisen 12 Getränke 15 Restaurantmanagement
2.2	Marketing	80	6 Kommunikation 14 Marketing 16 MICE-Management	3.4	Arbeiten im Bankettbereich	60	6 Kommunikation 7 Servicemitarbeiter und Serviceausstattung 8 Organisation im Betrieb 11 Speisen 12 Getränke 14 Marketing 15 Restaurantmanagement 16 MICE-Management
2.3	Wirtschaftsdienst	40	2 Arbeitssicherheit 3 Umweltschutz 8 Organisation im Betrieb 13 Wirtschaftsdienst				

Folgende Kapitel enthalten allgemeine Inhalte:

1 Gastgewerbe

17 Fachrechnen

18 Lernfeldorientierte Aufgaben

Symbolerläuterungen



Wesentliches im Blick



Gastgewerberecht im Blick



Nachhaltigkeit im Blick

[www...](#) Internetverweise