



PFANNEBERG

FACHWISSEN HOTEL • RESTAURANT • KÜCHE

# DER JUNGE KOCH DIE JUNGE KÖCHIN

Frank Brandes  
Heike Harten  
Conrad Krödel  
Marco Voll  
Thomas Wolffgang

38. Auflage

Fachbuchverlag Pfanneberg GmbH & Co. KG  
Düsseldorfer Str. 23  
42781 Haan-Gruiten  
Bestell-Nr.: 04038

## Autoren

Frank Brandes, Bad Doberan  
Heike Harten, Neuss  
Conrad Krödel, Elmshorn  
Marco Voll, Göttingen  
Thomas Wolfgang, Dessau-Roßlau

## Verlagslektorat

Benno Buir

## Bildbearbeitung

Verlag Europa-Lehrmittel, Abteilung Bildbearbeitung, 73760 Ostfildern  
tiff.any GmbH, 10999 Berlin

38. Auflage 2022, korrigierter Nachdruck 2024

Druck 5 4 3

Alle Drucke derselben Auflage sind parallel einsetzbar, da sie bis auf die Korrektur von Druckfehlern identisch sind.

ISBN 978-3-8057-0838-8

Alle Rechte vorbehalten. Das Werk ist urheberrechtlich geschützt.  
Jede Verwertung außerhalb der gesetzlich geregelten Fälle muss vom Verlag genehmigt werden.

© 2022 by Fachbuchverlag Pfanneberg GmbH & Co. KG, 42781 Haan-Gruiten  
[www.pfanneberg.de](http://www.pfanneberg.de)  
[www.pfanneberg-medien.de](http://www.pfanneberg-medien.de)

Umschlag: braunwerbeagentur, 42477 Radevormwald, unter Verwendung  
eines Bildes von © Teubner Foodfoto, Berlin  
Layout und Satz: tiff.any GmbH, 10999 Berlin  
Druck: Himmer GmbH, 86167 Augsburg

## Neu geordnete Ausbildungsberufe im Gastgewerbe: Neue Lehrpläne – neue Bücher – neue Konzepte

Die gastgewerblichen Berufe sind 2022 nach über 20 Jahren neu geordnet worden. Die Ausbildungsinhalte spiegeln die Weiterentwicklung im Gastgewerbe ebenso wider wie etablierte und neue Fertigkeiten und Kompetenzen.

Autoren und Verlag haben mit der Medienreihe „**Fachwissen Hotel • Restaurant • Küche**“ die Herausforderung angenommen und Bücher geschaffen, die die Lehrpläne wirkungsvoll umsetzen.

Der neue Lehrplan für die Ausbildung zum Koch/zur Köchin hatte uns zuerst einige Rätsel aufgegeben. Wir lernten ihn aber schätzen und konnten, seinem roten Faden folgend, unser Standardwerk **Der junge Koch/Die junge Köchin** nach den Lernfeldern des Lehrplans gliedern.

Die vielen neuen, modernen und wichtigen Themen des Lehrplans haben wir ausführlich ins Buch integriert. Die vorliegende 38. Auflage ist deutlich **umfangreicher** geworden. Niemand konnte Erfahrungen sammeln, wie der Lehrplan sinnvoll im Unterricht umgesetzt werden sollte. Mit **Der junge Koch/Die junge Köchin** haben Lehrkräfte die Möglichkeit, selbst Schwerpunkte zu entwickeln und den Lehrplan lebendig werden zu lassen.

Der neue 2-jährige Ausbildungsberuf „**Fachkraft Küche**“ soll parallel zu den ersten beiden Jahren bei Köchen/Köchinnen verlaufen – im Unterricht und auch bei der Prüfung (Abschluss **Fachkraft** identisch mit GAP 1 Koch/Köchin).

Daher sind auch die Inhalte unserer Bücher **Der junge Koch/Die junge Köchin** und **Fachkraft Küche** seitenidentisch – sie können in gemischten Klassen nebeneinander verwendet werden.

## Was ist das Besondere, was ist neu am „Jungen Koch“?

- **Gliederung nach den Lernfeldern** der Lehrpläne (siehe auch Digital+/Webseite: Hinweise der Autorin und der Autoren zu den Lehrplänen, unserer Umsetzung im Buch und der Anwendung im Unterricht)
- **Neuester Stand** von Ausstattung, Technik, Arbeitsweisen
- **Praxisorientierte** fundierte pädagogische **Wissensvermittlung**
- **Alle neuen Themen** ausführlich behandelt, u. a. Arbeiten und Kommunikation im Team, eigene Rolle, Reflexion und Konfliktbewältigung, digitales Arbeiten, Nachhaltigkeit, Verbraucherschutz, vegetarische und vegane Ernährung
- **Ausführliche** Darstellung, erweitertes Stichwortverzeichnis, großer Seitenumfang als Angebot
- **Verbesserte Praktikabilität** (siehe nächste Seite „Zum Einsatz des Buches“)

## Nobody is perfect

Auch für uns waren die Lehrpläne völlig neu. Wir haben versucht, den ihnen innewohnenden roten Faden und ihren Charakter zu entschlüsseln und schul- und praxisgerecht ins Buch und die digitalen Materialien zu

## Hotelberufe/Restaurantberufe

Die neuen Lehrpläne enthalten für das erste Ausbildungsjahr aller gastgewerblichen Berufe identische Inhalte.

Deshalb sind auch im neuen Buch für das 1. Ausbildungsjahr der fünf Berufe in den Bereichen Hotel und Restaurant, „**Hotel & Restaurant – Grundstufe gastgewerbliche Berufe**“, die Seiten identisch mit den ersten 5 Lernfeldern in „**Fachkraft Küche**“ und „**Der junge Koch/Die junge Köchin**“.

In gemischten Klassen des 1. Ausbildungsjahres können alle drei Bücher nebeneinander verwendet werden.



## Digital+

Zum Buch gehört digitales Zusatzmaterial und Web-Support  
Bilder und Tabellen zur Übernahme in eigene Arbeiten, Hintergrundinformation, Arbeitsmaterial, Videos – auf der vorderen inneren Umschlagseite finden Sie detaillierte Informationen dazu.

## Digitales Buch

**Der junge Koch/Die junge Köchin** ist auch als digitales Buch für unser virtuelles Bücherregal EUROPATHEK erhältlich

bringen. Sicherlich sind uns dabei Fehler unterlaufen oder Einschätzungen sind vielleicht nicht mehrheitsfähig.

Unser „Kummerkasten“: Wir freuen uns über jede Anregung, jedes Feedback, jede Kritik – helfen Sie dadurch, die Ausbildung im Gastgewerbe auch mit **Der junge Koch/Die junge Köchin** zu einem positiven Grundstein fürs Berufsleben zu machen.

Viel Erfolg beim Einsatz des Buches und der digitalen Materialien!

Herbst 2022

Autorin, Autoren und Verlag

### Zum Einsatz des Buches

#### ① Verbesserte Darstellung in Rezepten

Zutaten in **gefetteter** Darstellung:

Diese Zutat ist allergen oder kann allergene Wirkung haben

Zutaten in **roter** Schrift:

Diese Zutat kann durch andere, ggf. vegetarisch/vegane Zutaten ersetzt werden – die Alternativen werden im Zubereitungstext genannt.

#### ② Unsere neuen Hinweis-Icons zeigen auf wichtige Themen:



Icon Arbeitssicherheit



Icon Digitales



Icon gesunde Ernährung



Icon Ökologie



Icon Vegan



Icon Wirtschaft



Icon Teamarbeit



Icon Hygiene

#### V1 Glutenfreie\* Kraftpakete

##### Zutaten für 12 Personen

Gramm	Zutaten
150	Getreideflocken*
100	<b>Nüsse, gehackt</b>
160	<b>Apfeldicksaft</b>
50	Getreidepops*
80	<b>Saaten</b>
80	Trockenfrüchte ohne Schwefel, fein geschnitten
1	Salz
1	Zimt, Kardamom, Anis
0,25	Vanilleschote

**622,25 Müsli-Masse**

# Inhaltsverzeichnis

Vorwort .....	3	<b>7 Teamgeist und Teamarbeit fördern</b> .....	35	6.3 Hygiene-Management .....	60
Inhaltsverzeichnis .....	5	7.1 Welche Zutaten braucht ein gutes Team? .....	35	6.4 Umwelt-Management .....	60
		7.2 Team-Routine entwickeln .....	36	6.5 Leitbild .....	60
		7.3 Kulinarische Katastrophen gemeinsam stemmen .....	37	<b>PRÄSENTATION IN SCHULE UND BETRIEB</b> .....	<b>61</b>
		7.4 Gemeinsame Erlebnisse im Team schaffen Identifikation .....	38	<b>1 Agile Lernsituationen und agile Teams</b> .....	<b>61</b>
		7.5 Mitarbeitende individuell fördern .....	39	<b>2 Den Prozess planen</b> .....	<b>62</b>
		7.6 Mitarbeitende aktiv integrieren: Teamphasen .....	39	<b>3 Handlungsprodukte planen und Präsentationsformen auswählen</b> .....	<b>62</b>
		<b>8 Kommunikationsformen erkunden</b> .....	<b>40</b>	<b>4 Machen</b> .....	<b>63</b>
		8.1 Non-verbale Kommunikation wahrnehmen .....	40	<b>5 Tipps für eine gelungene Präsentation</b> .....	<b>63</b>
		8.2 Miteinander sprechen – Fragetechniken .....	41	5.1 Präsentation und Applaus .....	64
		8.3 Einwände behandeln .....	42	5.2 Pause und Austausch .....	64
		<b>GASTRONOMIEBETRIEBE: LEISTUNGSSPEKTRUM</b> .....	<b>43</b>	5.3 Honorieren und Respektieren .....	64
		<b>1 Betriebsarten und Angebotsformen</b> .....	<b>44</b>	5.4 Fragen und Sagen .....	64
		1.1 À-la-carte .....	44	5.5 Angebot und Nachfrage .....	65
		1.2 Bankett .....	45	5.6 Austauschen von Tipps und Tricks .....	65
		1.3 Catering .....	45	5.7 Kurzbrief-Sammlung .....	65
		1.4 Eventgastronomie .....	46	5.8 Konzept und Zukunft .....	65
		1.5 Gemeinschaftsverpflegung .....	46	<b>6 Reflexion und Bewertung von Lernsituationen</b> .....	<b>65</b>
		1.6 Systemgastronomie .....	48	6.1 Kriterien für die Bewertung von Arbeitsprozessen ergeben sich .....	66
		<b>2 Berufsbilder des Gastgewerbes</b> .....	<b>49</b>	6.2 Kriterien für die Bewertung von Präsentationen ergeben sich .....	66
		<b>3 Mein Arbeitsplatz Küche</b> .....	<b>50</b>		
		<b>4 Küchentypen</b> .....	<b>51</b>		
		4.1 Einteilung der Küchentypen .....	51		
		4.2 Was ist in der Küche zu beachten? .....	53		
		4.3 Arbeitsablauf im À-la-carte-Geschäft .....	54		
		4.4 Arbeitsablauf Küche in der Gemeinschaftsverpflegung .....	55		
		<b>5 Betrieb und Kunden</b> .....	<b>57</b>		
		5.1 Absatzwege .....	57		
		5.2 Manufakturprodukte .....	58		
		<b>6 Qualitäts-Management im Betrieb</b> .....	<b>59</b>		
		6.1 Gasterorientiertes Qualitäts-Management .....	59		
		6.2 Gesundheits-Management .....	60		

## LF 1: MEIN BERUF – MEIN BETRIEB

### BERUF UND BETRIEB IM GASTGEWERBE

<b>1 Gast und Gastgewerbe</b> .....	<b>13</b>
<b>2 Ausbildungsberufe des Gastgewerbes</b> .....	<b>14</b>
2.1 Dreijährige Ausbildungsberufe .....	14
2.2 Zweijährige Ausbildungsberufe .....	15
<b>3 Ausbildung in Schule und Betrieb</b> .....	<b>16</b>
3.1 Anforderungen des Gastgewerbes .....	16
3.2 Duale Ausbildung .....	16
3.3 Rechtlicher Rahmen der Ausbildung .....	16
3.4 Ablauf der Ausbildung .....	17
<b>4 Sich im Beruf entwickeln</b> .....	<b>18</b>
4.1 Berufliche Herausforderungen .....	18
4.2 Fortbildung und Weiterbildung .....	19
4.3 Gastgewerbe international .....	19
4.4 Netzwerke des Gastgewerbes .....	21
4.5 Wettbewerbe des Gastgewerbes .....	22
4.6 Auszeichnungen im Gastgewerbe .....	23
<b>5 Die eigene Rolle im Betrieb</b> .....	<b>24</b>
5.1 Die Persönlichkeit der Auszubildenden steht im Mittelpunkt .....	24
5.2 Leitbilder in der betrieblichen Ausbildung .....	26
5.3 Persönlichkeitsmodelle erleichtern die Einschätzung .....	27
5.4 Sich selbst und andere leiten .....	29
<b>6 Die eigene Rolle im Team</b> .....	<b>31</b>
6.1 Kommunizieren im Team .....	31
6.2 Feedback im Team .....	32
6.3 Bevorzugte Kommunikationswege .....	33
6.4 Kommunikationsstörungen .....	33

## LF 2: WAREN IM MAGAZIN

### WAREN IM MAGAZIN

<b>1 Lagerbedingungen und Lagerarten</b> .....	<b>68</b>
1.1 Lagerbedingungen .....	68
1.2 Schädlinge .....	71
1.3 Lagerarten .....	72
1.4 Hygiene im Magazin .....	74
<b>2 Warenbeschaffung</b> .....	<b>77</b>
2.1 Bedarfsermittlung – Bestellmenge .....	77
2.2 Waren bestellen .....	78
2.3 Lagerkennzahlen .....	79
2.4 Angebotsvergleich .....	81

2.5	Rechtliche Grundsätze für Warenbestellungen	82	6	<b>Begleitstoffe/Bioaktive Substanzen</b>	130	3	<b>Lebensmittelinfektionen – Lebensmittelvergiftungen</b>	168
3	<b>Warenannahme</b>	85	6.1	Ballaststoffe	130	3.1	Salmonellen	169
3.1	Warenannahme in der Praxis	85	6.2	Sekundäre Pflanzenstoffe	131	3.2	Campylobacter	170
3.2	Kaufverträge	86	7	<b>Verdauung und Stoffwechsel im Organismus</b>	132	3.3	Colibakterien	171
3.3	Störung des Kaufvertrages	87	8	<b>Wasser</b>	136	3.4	Listerien	171
3.4	Käuferrechte bei mangelhafter Ware	89	8.1	Wasserbilanz	136	3.5	Eitererreger (Staphylokokken)	172
3.5	Lieferverzug	89	8.2	Wasser als Arbeitsmittel	137	3.6	Fäulniserreger	172
3.6	Mängel bei der Warenannahme	93	9	<b>Energieaufnahme</b>	138	3.7	Sporenbildende Bakterien	173
3.7	Lagermethoden	94	9.1	Energiebedarf	138	<b>DIE GESUNDHEITSCHÜTZEN</b>	174	
4	<b>Warenausgabe</b>	95	9.2	Körpergewicht	140	4	<b>Lebensmittel-Hygiene</b>	174
5	<b>Magazinkontrollen und Bewertungen</b>	97	9.3	Verteilung der täglichen Nahrungsaufnahme	141	4.1	Grundlagen des Verbraucherschutzes	174
<b>LF 3: IN DER KÜCHE ARBEITEN</b>			10	<b>Kostformen</b>	141	4.2	Lebensmittel-Hygiene in der Praxis	176
<b>ERNÄHRUNG FÜR EINE GESUNDE LEBENSWEISE</b>			10.1	Krankheiten und Ernährungstherapien	142	4.3	Lebensmittel-Überwachung	183
1	<b>Einführung</b>	99	10.2	Lebensmittelunverträglichkeiten/Allergien	145	4.4	Aktuelles aus dem Lebensmittelrecht	184
1.1	Basis vollwertiger Ernährung	99	<b>SICHERES UND GESUNDES ARBEITEN</b>	148	5	<b>Lebensmittel erhalten und aufwerten</b>	185	
1.2	Lebensmittel-Inhaltsstoffe und ihre Wirkung	102	1	<b>Arbeitssicherheit</b>	148	5.1	Lebensmittel verändern sich	185
3	<b>Kohlenhydrate</b>	103	1.1	Sicherheitskennzeichnung	149	5.2	Wärme/Kälte	186
2.1	Ernährungsproblematik	103	1.2	Arbeitskleidung	149	5.3	Feuchtigkeit/aw-Wert	187
2.2	Entstehung der Kohlenhydrate	104	2	<b>Erste Hilfe</b>	150	5.4	Milieu/ph-Wert	188
2.3	Einteilung der Kohlenhydrate	104	2.1	Grundlagen der Ersten Hilfe	150	5.5	Sauerstoff	190
2.4	Süßungsmittel	109	2.2	Schnittwunden und Stichwunden	151	5.6	Mikroben aussperren und zerstören	190
3	<b>Lipide (Fette)</b>	110	2.3	Verbrennungen	152	<b>VERBRAUCHER UND UMWELT SCHÜTZEN</b>	192	
3.1	Gesundheitswert von Fetten	111	2.4	Sturzverletzungen	154	1	<b>Verbraucherschutz</b>	192
3.2	Fette in der Küchenpraxis	112	2.5	Geräte und Maschinen	155	1.1	Qualität von Lebensmitteln	193
3.3	Aufbau und Arten	117	2.6	Strom-Unfälle	156	1.2	Kennzeichnung von Lebensmitteln	193
3.4	Verdauung von Fetten	118	2.7	Verätzungen und Vergiftungen	157	2	<b>Nachhaltig handeln im Gastgewerbe</b>	202
4	<b>Eiweiß/Proteine</b>	119	3	<b>Erkrankungen</b>	157	3	<b>Umweltschutz</b>	203
4.1	Funktionen der Eiweiße/Proteine	119	3.1	Hauterkrankungen	157	<b>KOCHGESCHIRR</b>	208	
4.2	Ernährungshinweise	119	3.2	Rückenerkrankungen	158	1	<b>Arbeitsmittel</b>	208
4.3	Aufbau von Eiweißen/Proteinen	120	3.3	Stress und seelische Beanspruchung	159	1.1	Grundausstattung	208
4.4	Eiweißstoffe und deren küchentechnische Eigenschaften	121	<b>DIE GESUNDHEIT SCHÜTZEN</b>	161	1.2	Erweiterungen	209	
4.5	Weiteres Wissen zu Eiweißen/Proteinen	124	1	<b>Verderb von Lebensmitteln</b>	161	1.3	Pflege von Messern	212
5	<b>Vitamine und Mineralstoffe</b>	126	2	<b>Mikroben</b>	161	2	<b>Kochgeschirr und Zubehör</b>	214
5.1	Ernährungsproblematik	126	2.1	Vorkommen und Übertragung	162	3	<b>Maschinen und Geräte</b>	217
5.2	Vitamine	127	2.2	Arten von Mikroben und deren Vermehrung	163	3.1	Küchentechnik	218
5.3	Mineralstoffe	129	2.3	Lebensbedingungen der Mikroben	164	3.2	Grillmethoden	226
			2.4	Auswirkungen der Mikroben und Enzyme	167	<b>GASTRONOMISCHES SPEISEN-ANGEBOT</b>	229	

<b>GRUNDTECHNIKEN DER KÜCHE</b> . . . . .	<b>231</b>				
<b>1 Vorbereitende Arbeiten</b> . . . . .	<b>231</b>				
1.1 Einführung . . . . .	231				
1.2 Waschen . . . . .	232				
1.3 Wässern . . . . .	232				
1.4 Putzen . . . . .	233				
1.5 Schälen/Abziehen . . . . .	233				
<b>2 Bearbeiten von Lebensmitteln</b> . . . . .	<b>234</b>				
2.1 Schneiden . . . . .	234				
2.2 Schnittformen . . . . .	235				
2.3 Weitere Bearbeitungsformen für Gemüse und Obst . . . . .	238				
2.4 Weitere Vorbereitungs-techniken . . . . .	239				
<b>CONVENIENCE</b> . . . . .	<b>240</b>				
<b>1 Bedeutung von Convenience-Produkten</b> . . . . .	<b>240</b>				
<b>2 Einteilung der Convenience-Produkte</b> . . . . .	<b>241</b>				
<b>3 Kritische Bewertung von Convenience-Produkten</b> . . . . .	<b>242</b>				
<b>4 Einsatz von Convenience-Produkten</b> . . . . .	<b>243</b>				
<b>SPEISEN ZUBEREITEN</b> . . . . .	<b>244</b>				
<b>1 Speisen würzen und gestalten</b> . . . . .	<b>244</b>				
1.1 Bewusster Genuss – Wahrnehmen mit allen Sinnen . . . . .	244				
1.2 Bewusstes Würzen und Gestalten . . . . .	246				
1.3 Kräuter . . . . .	248				
1.4 Gewürze . . . . .	251				
1.5 Süßen von Speisen – Süßungsmittel . . . . .	257				
1.6 Speisen bewusst eine Bitternote geben . . . . .	259				
1.7 Bewusstes Säuern von Speisen . . . . .	259				
1.8 Salzen von Speisen . . . . .	260				
1.9 Umami – Speisen schmackhafter machen . . . . .	261				
1.10 Schärfe ins Essen bringen . . . . .	262				
<b>2 Garen von Lebensmitteln</b> . . . . .	<b>263</b>				
2.1 Warum wir Lebensmittel garen . . . . .	263				
2.2 Was beim Garen mit den Inhaltsstoffen passiert . . . . .	263				
2.3 Heiße Sache – wie mittels Garverfahren Wärme auf und in die Lebensmittel gelangt . . . . .	265				
2.4 Garen mittels Wasser und Wärme (feuchte Garverfahren) . . . . .	266				
2.5 Garen mittels trockener Wärme (trockene Garverfahren) . . . . .	272				
2.6 Kombinierte Garverfahren . . . . .	279				
2.7 Zubereitungsreihen . . . . .	281				
<b>3 Anrichten und Empfehlen einfacher Speisen</b> . . . . .	<b>282</b>				
<b>ZUBEREITEN EINFACHER SPEISEN</b> . . . . .	<b>285</b>				
<b>1 Gemüse</b> . . . . .	<b>285</b>				
1.1 Gemüse in der Ernährung . . . . .	285				
1.2 Erhaltung von Wirkstoffen . . . . .	286				
1.3 Anbau, Einkauf und Lagerung . . . . .	286				
1.4 Einteilung der Gemüse . . . . .	289				
1.5 Vor- und Zubereitung von Gemüse . . . . .	290				
1.6 Kohlgemüse . . . . .	296				
1.7 Wurzelgemüse . . . . .	301				
1.8 Blattgemüse und Stielgemüse . . . . .	306				
1.9 Sonstige Gemüse . . . . .	308				
1.10 Fruchtgemüse . . . . .	309				
1.11 Hülsenfrüchte . . . . .	315				
1.12 Zwiebelgemüse . . . . .	319				
1.13 Blütengemüse und Sprossgemüse . . . . .	322				
1.14 Keimlinge und Sprossen . . . . .	324				
1.15 Verschiedene Arten der Fertigstellung . . . . .	325				
1.16 Oliven . . . . .	327				
<b>2 Salate</b> . . . . .	<b>328</b>				
2.1 Hygiene im Umgang mit Salaten . . . . .	328				
2.2 Salatgemüse/Blattgemüse . . . . .	329				
2.3 Salatsaucen – Dressings . . . . .	332				
2.4 Salat-Öle . . . . .	335				
2.5 Anrichten von Salaten . . . . .	336				
2.6 Salate aus rohen Gemüsen/Rohkost . . . . .	337				
2.7 Salate aus/mit gegarten Gemüsen . . . . .	338				
2.8 Salate aus gegarten Gemüsen . . . . .	340				
2.9 Salate aus rohen Gemüsen . . . . .	341				
<b>3 Reis</b> . . . . .	<b>342</b>				
3.1 Einteilung von Reis nach Form und Sorten . . . . .	342				
3.2 Einteilung von Reis nach Farbe, Ernte und Verarbeitung . . . . .	344				
3.3 Qualitäten und Preis . . . . .	345				
3.4 Zubereitungen aus Reis . . . . .	346				
3.5 Reisprodukte . . . . .	351				
3.6 Reisprodukte ähnlich wie Reiskörner . . . . .	352				
<b>4 Teigwaren – Nudeln und Strudel</b> . . . . .	<b>353</b>				
4.1 Nudeln – Zutaten und deren Effekte auf den Teig . . . . .	353				
4.2 Die Berechnung von Flüssigkeiten in Teigen . . . . .	357				
4.3 Färben von Teigen . . . . .	360				
4.4 Grundlagen der Teigbildung bei Teigwaren . . . . .	361				
4.5 Nudeln ausrollen und formen . . . . .	362				
4.6 Nudeln füllen . . . . .	363				
4.7 Nudeln mit Kräutertechnik . . . . .	365				
4.8 Nudeln trocknen . . . . .	365				
4.9 Nudeln kochen . . . . .	366				
4.10 Nudel-Saucen kochen und anrichten . . . . .	367				
4.11 Strudel und andere gezogene Teigwaren . . . . .	368				
<b>5 Kartoffeln</b> . . . . .	<b>369</b>				
5.1 Einführung und Aufbau . . . . .	369				
5.2 Kartoffeln im Handel . . . . .	369				
5.3 Übersicht über Kartoffelzubereitungen . . . . .	373				
5.4 Zubereitungen aus rohen Kartoffeln . . . . .	373				
5.5 Zubereitungen aus gekochten Kartoffeln . . . . .	377				
5.6 Klöße . . . . .	381				
<b>6 Eier</b> . . . . .	<b>383</b>				
6.1 Aufbau . . . . .	383				
6.2 Bedeutung für die Ernährung . . . . .	384				
6.3 Güte- und Gewichtsklassen . . . . .	384				
6.4 Kennzeichnungspflicht . . . . .	385				
6.5 Technologische Eigenschaften von Ei . . . . .	387				
6.6 Verarbeitung von Hühnerei in der Gastronomie . . . . .	387				
6.7 Eiprodukte der Industrie . . . . .	389				
6.8 Eierspeisen zubereiten . . . . .	390				
<b>7 Vegetarische Speisen</b> . . . . .	<b>399</b>				
7.1 Motivation zur Ernährung auf der Basis von Pflanzen . . . . .	399				
7.2 Vegetarische Ersatzprodukte im Handel . . . . .	401				
7.3 Umdenken und umsteigen: nachhaltig pflanzlich einkaufen . . . . .	402				
7.4 Lernbausteine für die Praxis zusammenführen . . . . .	416				

**DIE EIGENE ARBEIT PLANEN** ..... 423

1 Informationen beschaffen und bewerten ..... 423

2 Informationen sichern und behalten ..... 424

3 Ideen und Tätigkeiten organisieren ..... 425

4 Mit Rezepten arbeiten .. 427

5 Arbeitsabläufe strukturieren ..... 429

6 Materialien und Warenmengen planen und berechnen ..... 431

7 Die eigene Leistung reflektieren und verbessern ..... 432

**LF 4: RESTAURANT VORBEREITEN UND PFLEGEN**

**RESTAURANT: RÄUME UND ATMOSPHÄRE** ..... 433

1 **Gast- und Wirtschaftsräume im Restaurant** ..... 433

1.1 Gasträume ..... 433

1.2 Wirtschaftsräume ..... 433

2 **Das Restaurant vorbereiten und Atmosphäre schaffen** 434

2.1 Der Eingangsbereich als Visitenkarte ..... 434

2.2 Wohlbefinden im Gastraum 435

2.3 Berufskleidung in Service und Küche bewirkt ein Image ... 439

2.4 Zusammenspiel von Farben und Speisen ..... 441

2.5 Dekoration zu verschiedenen Anlässen ..... 443

2.6 Geräusche und Düfte ..... 444

2.7 Außengastronomie – Exterior-Design ..... 444

2.8 Digitales Design ..... 444

**EINRICHTUNG UND AUSSTATTUNG** .. 445

1 **Restauranttextilien und Pflege** 445

1.1 Natur- und Chemiefasern .. 445

1.2 Arten von Tischwäsche .... 450

1.3 Wäschepflege ..... 452

2 **Bestecke, Gläser und Geschirr** ..... 457

2.1 Werkstoffe/ Gebrauchsgegenstände .... 457

2.2 Bestecke ..... 458

2.3 Gläser ..... 463

2.4 Porzellangeschirr ..... 465

2.5 Einweggeschirr, -besteck und -Verpackungen ..... 468

2.6 Sonstige Tisch- und Tafelbestandteile ..... 474

**RESTAURANT-SERVICE VORBEREITEN** 476

1 **Vorbereitungsarbeiten** ... 476

1.1 Reinigungs- und Pflegemittel 477

1.2 Reinigung von Wänden und Böden ..... 478

1.3 Reinigung von Teppichen und Teppichböden ..... 481

2 **Herrichten von Servicetischen** ..... 482

3 **Herrichten von Tischen und Tafeln** ..... 483

3.1 Umgang mit Tisch- und Tafeltüchern ..... 484

3.2 Einzeltische und Festtafeln .. 484

3.3 Mund- und Dekorationsserviette ..... 486

3.4 Tisch- und Tafeldekoration .. 491

3.5 Gedecke ..... 492

**LF 5: SERVICE IM RESTAURANT**

**RESTAURANT UND GAST** ..... 496

1 **Zehn Merkmale für komfortable Gastronomie** 496

1.1 Komfortables Ankommen möglich machen ..... 497

1.2 Gäste willkommen heißen .. 497

1.3 Im Innenbereich Orientierung bieten ..... 498

1.4 Im Innenbereich Freiräume schaffen ..... 498

1.5 Inklusive Beratung ..... 499

1.6 Angebotskarten spürbar anders gestalten ..... 499

1.7 Den kleinen Hunger bedienen ..... 500

1.8 Wartezeiten unterhaltsam gestalten ..... 500

1.9 Den Genuss hilfreich annoncieren ..... 501

1.10 Raumakustik ausbalancieren 501

2 **Aus Liebe zur Gastfreundschaft – Zertifizierung** ... 502

3 **Persönlichkeiten sind vielfältig** ..... 503

4 **Gästetypen verstehen und Bedürfnisse erkennen** ... 504

4.1 Der Selbstbewusste ..... 504

4.2 Der Neugierige ..... 504

4.3 Der Zurückhaltende ..... 505

4.4 Der Analytiker ..... 506

**GASTBEZOGENER SERVICE** ..... 507

1 **Tischreservierungen** ..... 508

2 **Kassensysteme in der Gastronomie** ..... 509

2.1 Arten von Kassensystemen .. 509

2.2 Anforderungen an ein Kassensystem ..... 511

2.3 Komponenten eines Kassensystems ..... 511

2.4 Rechtliche Vorgaben für Kassensysteme ..... 512

2.5 Offene Ladenkasse ..... 513

3 **Beratungsgespräche vielfältig führen** ..... 514

3.1 Blickkontakt – Begrüßungen – Beziehung ..... 514

3.2 Beratungen zu Speisen und Getränken ..... 515

3.3 Servieren – Annoncieren ... 516

3.4 Feedback – Reklamation – Lösung ..... 517

3.5 Gästerechnung – Bezahlvorgang – Quittung .. 517

3.6 Verabschiedungen – Erinnerung ..... 518

4 **Kommunikationsstörungen mit Gästen** ..... 519

5 **Regelmäßig Feedback einholen und Rückläufe messen** ..... 521

6 **Arten des Service** ..... 522

6.1 Tellerservice ..... 523

6.2 Plattenservice ..... 526

7 **Buffet-Service** ..... 530

7.1 Planung ..... 530

7.2 Durchführung ..... 533

8 **Frühstück: Buffet, Brunch, Service** ..... 536

8.1 Arten des Frühstücks ..... 536

8.2 Frühstücksservice ..... 539

**SERVICE VON GETRÄNKEN** ..... 542

1 **Alkoholfreie Getränke** ... 542

1.1 Klassische und moderne Wasser ..... 542



1.2	Säfte und fruchtsaftthaltige Getränke	544
1.3	Erfrischungsgetränke	545
1.4	Getränkeschankanlagen	547
1.5	Alkoholfreie Mischgetränke	548
1.6	Kochen mit alkoholfreien Getränken	550
<b>2</b>	<b>Kaffee</b>	<b>551</b>
2.1	Kaffee-Produktion	551
2.2	Service von Kaffee	554
2.3	Kaffee zubereiten	555
2.4	Kaffeespezialitäten servieren	559
<b>3</b>	<b>Tee</b>	<b>561</b>
3.1	Klassische Herstellung von Tee	561
3.2	Zubereiten von Tee	564
3.3	Teeähnliche Erzeugnisse	564
3.4	Zubereiten von teeähnlichen Spezialitäten	566
3.5	Service von Tee und teeähnlichen Getränken	566
<b>4</b>	<b>Kakao/Schokoladengetränke</b>	<b>569</b>
4.1	Verarbeitung der Kakaobohnen	569
4.2	Heiße Getränke aus der Kakaobohne	570
<b>5</b>	<b>Bier</b>	<b>572</b>
5.1	Bierherstellung	572
5.2	Biergattungen, Bierarten, Biersorten	573
5.3	Ausschenken von Bier	575
5.4	Küchenpraxis Bier	576
<b>6</b>	<b>Wein</b>	<b>577</b>
6.1	Rebsorten	578
6.2	Weinbereitung	580
6.3	Qualität von Weinen	581
6.4	Weine europäischer Länder	586

## LF 6: SUPPEN UND SAUCEN

### BRÜHEN 588

<b>1</b>	<b>Grundbrühen</b>	<b>588</b>
1.1	Brühen und Zutaten	588
1.2	Arbeitstechniken zur Herstellung von Grundbrühen	590
<b>2</b>	<b>Helle Brühen</b>	<b>592</b>
<b>3</b>	<b>Dunkle Brühen</b>	<b>599</b>
<b>4</b>	<b>Extrakte</b>	<b>603</b>

### SUPPEN 604

<b>1</b>	<b>Übersicht der Suppenarten</b>	<b>605</b>
<b>2</b>	<b>Klare Suppen</b>	<b>605</b>
2.1	Kraftbrühen	605
2.2	Garniturbezeichnungen und Einlagen	610
<b>3</b>	<b>Gebundene Suppen</b>	<b>617</b>
3.1	Rahmsuppen – Cremesuppen	618
3.2	Legierte Suppen – Samtsuppen	620
3.3	Püreesuppen	621
3.4	Gebundene braune Suppen	623
3.5	Gemüsesuppen	626
<b>4</b>	<b>Sondergruppen</b>	<b>627</b>
4.1	Regionale Suppen	627
4.2	Nationalsuppen	629
4.3	Getreidesuppen	630
4.4	Kalte Gemüsesuppen	631
4.5	Spezialsuppen/Exotische Suppen	631

### SAUCEN 632

<b>1</b>	<b>Bindemöglichkeiten von Saucen</b>	<b>632</b>
<b>2</b>	<b>Grundsaucen im Überblick</b>	<b>634</b>
<b>3</b>	<b>Braune Grundsaucen</b>	<b>635</b>
3.1	Braune Kraftsauce und Wildsauce	635
3.2	Bratensauce/Jus	640
<b>4</b>	<b>Eigenständige warme Saucen</b>	<b>640</b>
<b>5</b>	<b>Weißer Saucen</b>	<b>643</b>
5.1	Weißer Grundsauce	643
5.2	Weißer Schaumsaucen	647
<b>6</b>	<b>Aufgeschlagene Saucen</b>	<b>648</b>
6.1	Holländische Sauce/Béarnaise	649
6.2	Buttersauce	652
<b>7</b>	<b>Kalte Saucen</b>	<b>654</b>
7.1	Mayonnaise	654
7.2	Eigenständige kalte Saucen	656
7.3	Würzsaucen – Würzpasten – Dips	657
<b>8</b>	<b>Merkmale und Anrichten von Saucen</b>	<b>660</b>
<b>9</b>	<b>Buttermischungen</b>	<b>661</b>
9.1	Kalte Buttermischungen	661
9.2	Heiße Butter	663

## LF 7: GERICHTE AUS FLEISCHTEILEN

### GERICHTE AUS FLEISCH HERSTELLEN 664

<b>1</b>	<b>Grundlagen</b>	<b>664</b>
1.1	Kulturelle Aspekte	664
1.2	Ökologische Aspekte	665
1.3	Ethische Aspekte und Nachhaltigkeit	665
1.4	Bedeutung für Ernährung und Sensorik	666
1.5	Aufbau von Fleisch	667
<b>2</b>	<b>Schlachttiere und Rassen</b>	<b>668</b>
2.1	Kategorien und Handelsklassen	669
2.2	Arten des Fleischbezugs	670
2.3	Angebotsformen von Fleisch	671
2.4	Hygiene und Lagerung	672
<b>3</b>	<b>Schlachtfleisch für einfache Speisen</b>	<b>673</b>
3.1	Schlachtfleisch verarbeiten: Parieren, Zuschneiden, Portionieren	674
3.2	Teilstücke und deren Zubereitungen	676
<b>4</b>	<b>Hackfleisch verarbeiten</b>	<b>688</b>
<b>5</b>	<b>Innereien verarbeiten</b>	<b>691</b>

### GERICHTE AUS HAUSGEFLÜGEL 695

<b>1</b>	<b>Grundwissen</b>	<b>695</b>
1.1	Bedeutung für Gastronomie und Ernährung	695
1.2	Geflügel im Handel	696
1.3	Qualitätsbestimmung	696
<b>2</b>	<b>Helles Hausgeflügel</b>	<b>698</b>
2.1	Huhn	698
2.2	Truthahn, Pute	699
<b>3</b>	<b>Vorbereitung (helles Hausgeflügel)</b>	<b>700</b>
3.1	Küchenhygiene	700
3.2	Herrichtungstechniken	701
3.3	Teilstücke Geflügel	702
<b>4</b>	<b>Zubereitung (helles Hausgeflügel)</b>	<b>704</b>
4.1	Kochen von Geflügel	704
4.2	Dünsten von Geflügel	705
4.3	Poëlieren – Dünsten mit leichter Farbgebung	705
4.4	Braten von Geflügel	707
4.5	Schmoren von Geflügel	707
4.6	Grillen von Geflügel	708
4.7	Frittieren von Geflügel	708
4.8	Garen im Heißluftdämpfer	709

5 **Dunkles Hausgeflügel** ... 710  
 5.1 Enten ..... 710  
 5.2 Gänse ..... 711  
 6 **Zubereitung (dunkles Hausgeflügel)** ..... 712  
 7 **Weitere Geflügelarten** ... 714

**LF 8: GERICHTE AUS FISCH**

**GERICHTE AUS FISCH HERSTELLEN .. 715**

1 **Fisch** ..... 715  
 1.1 Grundwissen ..... 715  
 1.2 Einteilung der Fische ..... 717  
 1.3 Süßwasserfische ..... 719  
 1.4 Salzwasserfische ..... 721  
 1.5 Fische im Handel ..... 725  
 1.6 Nachhaltigkeit beim Fischfang ..... 727  
 1.7 Kulturelle und religiöse Aspekte von Fisch ..... 728  
 1.8 Ökonomie der Fischverarbeitung ..... 728  
 2 **Vorbereitung** ..... 729  
 2.1 Schlachten von Fisch ..... 729  
 2.2 Rundfische vorbereiten .... 729  
 2.3 Plattfische vorbereiten .... 731  
 2.4 Armflosser filetieren (Seeteufel) ..... 732  
 3 **Zubereitung von Fisch** ... 733  
 3.1 Garziehen und Blausieden von Fisch ..... 733  
 3.2 Dämpfen der Fische ..... 734  
 3.3 Dünsten der Fische ..... 734  
 3.4 Braten der Fische ..... 736  
 3.5 Fisch frittieren ..... 737  
 3.6 Backen von Fisch ..... 737  
 3.7 Grillen und Heißbräuchern von Fisch ..... 738

**LF 9: PFLANZLICHE ROHSTOFFE UND PILZE**

**PFLANZLICHE ROHSTOFFE UND PILZE ..... 740**

1 **Körner – Getreide und andere Samen** ..... 740  
 1.1 Der Aufbau des Getreidekorns ..... 740  
 1.2 Lagerung von Getreide .... 740  
 1.3 Getreide in der Übersicht ... 741  
 1.4 Bedeutung der Getreide für die Ernährung ..... 742  
 1.5 Vom Korn zum Mehl – Vermahlung des Getreides .. 743

1.6 Backwaren ..... 745  
 1.7 Weitere Getreideerzeugnisse 748  
 1.8 Verarbeitung von Getreide in der Küche ..... 748  
 1.9 Pseudo-Getreide und deren Verwendung ..... 751  
 1.10 Ölsaaten und weitere Körner 752  
 2 **Pilze** ..... 753  
 2.1 Einteilung ..... 754  
 2.2 Pilzernte und Ankauf ..... 754  
 2.3 Angebot ..... 755  
 2.4 Pilze vorbereiten ..... 759  
 2.5 Pilze zubereiten ..... 760  
 2.6 Haltbarmachung von Pilzen 762  
 2.7 Pilze als Convenience-Produkt ..... 762

**LF 10: SÜSSSPEISEN HERSTELLEN UND PRÄSENTIEREN**

**SÜSSSPEISEN: ZUTATEN UND PRODUKTE ..... 763**

1 **Milch** ..... 764  
 1.1 Milchprodukte ..... 767  
 1.2 Weitere Milcherzeugnisse ... 769  
 1.3 Milchersatzprodukte auf pflanzlicher Basis ..... 770  
 2 **Käse** ..... 771  
 2.1 Frischkäse ..... 772  
 2.2 Weichkäse ..... 773  
 2.3 Halbfester Schnittkäse .... 773  
 2.4 Schnittkäse ..... 774  
 2.5 Hartkäse ..... 774  
 2.6 Sauermilchkäse ..... 775  
 2.7 Fett in Trockenmasse ..... 775  
 2.8 Lagerung ..... 776  
 2.9 Käse präsentieren ..... 776  
 3 **Spirituosen** ..... 777  
 3.1 Liköre ..... 777  
 3.2 Brände und Geiste ..... 778  
 3.3 Aromatisierte Spirituosen .. 781

**OBST VERARBEITEN ..... 783**

1 **Obst** ..... 783  
 1.1 Inhaltsstoffe/Bedeutung für die Ernährung ..... 783  
 1.2 Fruchtige Vielfalt – Einteilung und Arten ..... 784  
 1.3 Angebotsformen ..... 795  
 2 **Fruchtspeisen** ..... 796  
 2.1 Fruchtspeisen von rohen Früchten ..... 796  
 2.2 Fruchtspeisen aus gegarten Früchten ..... 798

**SÜSSSPEISEN HERSTELLEN ..... 800**

1 **Cremespeisen** ..... 800  
 1.1 Gestalten der Konsistenz – Geliermittel, Bindemittel und Emulgatoren ..... 800  
 1.2 Einfache Cremes mit Schlagsahne ..... 804  
 1.3 Cremes mit Eier- und Gelatinebindung ..... 806  
 1.4 Cremes mit Eierbindung ... 811  
 1.5 Cremes mit Stärkebindung . 813  
 2 **Pfannkuchen** ..... 814  
 3 **Omelett – Auflaufomelett** 815  
 4 **Puddinge** ..... 816  
 5 **Aufläufe/Soufflés** ..... 818  
 6 **Flammeris** ..... 819  
 7 **Gelee** ..... 820  
 8 **Süße Saucen** ..... 821  
 8.1 Fruchtsaucen ..... 821  
 8.2 Cremesaucen ..... 823

**ANRICHTEN UND PRÄSENTIEREN ... 825**

1 **Planung** ..... 825  
 1.1 Auswahl der Bestandteile .. 825  
 1.2 Wahl des Anrichtegeschirrs 827  
 2 **Gestaltung von Tellern und Gläsern** ..... 828  
 2.1 Gestaltung von Tellern ..... 828  
 2.2 Gestaltung von Gläsern .... 830  
 3 **Gestalten von vorgefertigtem Speiseeis**.. 832

**LF 11: SPEISEEIS, BACKWAREN, DESSERTS**

**SPEISEEIS UND BACKWAREN ALS DESSERTS ..... 835**

1 **Speiseeis/Eisspeisen** ..... 835  
 1.1 Speiseeisbezeichnungen ... 835  
 1.2 Hygiene ..... 836  
 1.3 Eisherstellung ..... 836  
 1.4 Eisgetränke ..... 841  
 2 **Gebäcke: Grundlagen Teige und Massen** ..... 842  
 2.1 Das Prinzip von Teigen und Massen ..... 843  
 2.2 Lockerung von Teigen und Massen ..... 843  
 2.3 Grundtechniken bei Teigen . 843

2.4	Grundtechniken bei Massen	844	<b>4</b>	<b>Preise kalkulieren</b>	<b>885</b>	<b>6</b>	<b>Vorbereiten von Wild</b>	<b>940</b>		
2.5	Teige und Massen – Convenience-Produkte	845	4.1	Begriffe zur Kalkulation	885	<b>7</b>	<b>Wild: Arten und Verwendung</b>	<b>943</b>		
<b>3</b>	<b>Teige</b>	<b>845</b>	4.2	Zuschlagskalkulation	886	7.1	Reh/Hirsch	943		
3.1	Blätterteig	845	4.3	Gesamtzuschlag und Kalkulationsfaktor	888	7.2	Schwarzwild	946		
3.2	Hefefeinteig	848	4.4	Rückkalkulation	889	7.3	Hasenartiges Wild	947		
3.3	Mürbeteig	853	4.5	Deckungsbeitrags-Rechnung	890	<b>8</b>	<b>Wildgeflügel zubereiten</b>	<b>949</b>		
3.4	Strudelteig	855	<b>ZERLEGEN, AUSLÖSEN UND ZUBEREITEN</b>			<b>892</b>	<b>9</b>	<b>Haltbarmachung und Herstellung von Fleisch- und Wurstwaren</b>	<b>953</b>	
<b>4</b>	<b>Massen</b>	<b>856</b>	<b>1</b>	<b>Grundzüge eines Arbeitsablaufplanes für ein Menü</b>	<b>892</b>	9.1	Haltbarmachung	953		
4.1	Schaummasse (Baisermasse)	856	<b>2</b>	<b>Fleisch verarbeiten</b>	<b>893</b>	9.2	Herstellung von Fleisch- und Wurstwaren	955		
4.2	Hippenmasse	856	2.1	Schlachtung und Tierschutz	893	<b>VERANSTALTUNGEN VEGETARISCH PLANEN</b>				
4.3	Ausbackmasse	857	2.2	Fleischuntersuchung und Nachverfolgung	894	<b>1</b>	<b>Vorbereitung auf vegetarische Wünsche des Veranstalters</b>	<b>957</b>		
4.4	Sandmasse	859	2.3	Veränderungen nach dem Schlachten	895	<b>2</b>	<b>Vegane Speisen herstellen und präsentieren</b>	<b>958</b>		
4.5	Biskuitmasse	859	2.4	Nose to Tail – Verarbeitung ganzer Tiere	898	2.1	Vegane Amuse bouche & kalte Vorspeisen oder Flying Buffets	959		
4.6	Brandmasse	861	2.5	Rind	900	2.2	Vegane Suppen	961		
<b>5</b>	<b>Überzüge/Glasuren</b>	<b>862</b>	2.6	Kalb	902	2.3	Warme Vorspeisen	962		
5.1	Zuckerhaltige Glasuren	862	2.7	Schwein	903	2.4	Zwischengerichte	962		
5.2	Kakaohaltige Glasuren	863	2.8	Schaf/Lamm	904	2.5	Sorbets und Granités	964		
<b>6</b>	<b>Desserts anrichten</b>	<b>864</b>	2.9	Veränderungen beim Garen von Fleisch	905	2.6	Hauptgänge	964		
<b>LF 12: SPEISENANGEBOTE FÜR VERANSTALTUNGEN</b>			2.10	Verluste berechnen (Warenausbeute)	915	2.7	Desserts	967		
<b>PLANUNG EINER VERANSTALTUNG</b>			<b>3</b>	<b>Zerlegen und Zubereiten der Fleischteile</b>	<b>917</b>	2.8	Pikant-fruchtiges Menü- Finale	969		
<b>1</b>	<b>Beratungsgespräche</b>	<b>867</b>	3.1	Auslösen von Nacken/ Kamm – beispielhaft an einem Schweinenacken	918	2.9	Zum Kaffee	970		
1.1	Gästegruppen	867	3.2	Auslösen einer Schulter am Beispiel einer Lammschulter	920	2.10	Veganes Grillgut	970		
1.2	Beratungsgespräche als Verkaufsgespräche	867	3.3	Verarbeiten der Brust – beispielhaft an einer Kalbsbrust	923	2.11	Vegane korrespondierende Getränke	970		
1.3	Phasen eines Verkaufsgesprächs	868	3.4	Auslösen eines Rückens – exemplarisch an einem Rinderrücken	926	<b>LF 13: BUFFETS MIT FISCH UND MEERESFRÜCHTEN</b>				
1.4	Regeln zur Gesprächsführung	871	3.5	Auslösen einer Keule – am Beispiel der Kalbskeule	931	<b>FISCH UND MEERESFRÜCHTE FÜR BUFFETS</b>	<b>971</b>	<b>1</b>	<b>Krebstiere</b>	<b>972</b>
1.5	Function-Sheet	872	3.6	Haxen verarbeiten am Beispiel der Kalbshaxe	934	1.1	Hummer	974		
<b>2</b>	<b>Aufbau eines Menüs</b>	<b>874</b>	3.7	Ochsenschwanz verarbeiten	936	1.2	Flusskrebse	978		
2.1	Umfang eines Menüs	874	3.8	Verarbeitungsfleisch	936	1.3	Languste	980		
2.2	Zusammenstellung von Speisefolgen: gastorientiert planen	875	3.9	Verwendung von Knochen	937	1.4	Königskrabbe	981		
<b>3</b>	<b>Gestaltung der Speisekarte</b>	<b>877</b>	<b>4</b>	<b>Präsentieren bei Veranstaltun- gen</b>	<b>938</b>	1.5	Scampo/Kaisergranat	982		
3.1	Aufgaben der Speisekarte	877	<b>5</b>	<b>Wildfleisch verarbeiten</b>	<b>939</b>	1.6	Garnelen	983		
3.2	Anordnung des Textes	878	5.1	Rechtliche Grundlagen	939	1.7	Surimi	986		
3.3	Sprachliche Gestaltung	879	5.2	Qualität von Wildfleisch	940	1.8	Lebensmittelallergie gegen Krusten-/Schalentiere	986		
3.4	Rechtschreibung auf der Speisekarte	880								
3.5	Karten für Extraessen	882								
3.6	Regionale Bezüge	882								
3.7	Rechtliche Bestimmungen	883								

**2 Weichtiere und Algen ... 988**  
 2.1 Muscheln ..... 988  
 2.2 Mies- oder Pfahlmuschel ... 989  
 2.3 Sankt-Jakobs-Muschel ..... 990  
 2.4 Weitere Muschelarten ..... 992  
 2.5 Austern ..... 992  
 2.6 Tintenfische ..... 995  
 2.7 Schnecken ..... 996  
 2.8 Algen ..... 997

**3 Kaviar ..... 998**

**BUFFETS PLANEN UND ORGANISIEREN ..... 999**

**1 Die Buffet-Tafel ..... 999**  
 1.1 Platzieren der Speisen auf dem Buffet ..... 999  
 1.2 Buffet-Service planen ..... 1001

**2 Buffet organisieren ..... 1002**  
 2.1 Planung im Service ..... 1002  
 2.2 Planung in der Küche ..... 1004  
 2.3 Organisation in der Küche: Listen führen und auswerten ..... 1006

**3 Darbietungs- und Zubereitungsformen am Buffet ... 1009**  
 3.1 Fisch, Krusten-, Schalen- und Weichtiere auf dem Buffet heiß halten ..... 1010  
 3.2 Fisch, Krusten-, Schalen- und Weichtiere auf dem Buffet kalt halten ..... 1011  
 3.3 Einfluss der Jahreszeit und Regionalität auf Buffets ... 1012  
 3.4 Krustentiere/Weichtiere ... 1012  
 3.5 Buffet: Tipps für die Durchführung ..... 1013  
 3.6 Buffet-Komponenten ..... 1014  
 3.7 Passende Beilagen, Saucen und mehr zu Fischgerichten 1016

**PROJEKTAUFGABE ..... 1017**  
 Buffets mit Fisch und Meeresfrüchten herstellen .. 1017

**SPEISEN ZUBEREITEN UND PRÄSENTIEREN ..... 1018**

**1 Einfache kalte Platten und Speisen ..... 1018**  
 1.1 Vorbereitende Arbeiten ... 1018  
 1.2 Farcen und Gelees ..... 1019

**2 Fisch fürs Buffet ..... 1023**  
 2.1 Räuchern von Fisch ..... 1023  
 2.2 Beizen von Fisch ..... 1024  
 2.3 Marinieren von Fisch ..... 1025

**3 Canapés ..... 1030**

**4 Fingerfood ..... 1031**

**5 Gefüllte Eier ..... 1032**

**6 Cocktails und Salate ..... 1033**

**7 Sushi ..... 1035**

**8 Niedertemperaturgaren/ Sous-Vide-Garen von Fisch 1036**

**9 Präsentieren am Buffet ... 1038**  
 9.1 Anrichten und Gestalten von Buffetplatten ..... 1038  
 9.2 Gestaltung von Platten ... 1039  
 9.3 Aufbau einer Buffet-Tafel .. 1040

**LF 14: AKTIONSWOCHE ORGANISIEREN UND BEURTEILEN**

**LANDESTYPISCHE GERICHTE: AKTIONSWOCHE ..... 1041**

**1 Aktionswochen organisieren ..... 1041**  
 1.1 Beispiele für Aktionen in der Gastronomie ..... 1041  
 1.2 Planung einer Aktion ..... 1041  
 1.3 Ziele einer Aktion ..... 1041  
 1.4 Landestypische Gerichte planen 1042

**2 Deutsche Küche und regionale Produkte ..... 1043**  
 2.1 Einflüsse auf die deutsche Küche ..... 1043  
 2.2 Regionale Produkte ..... 1044  
 2.3 Regionale Küche – Bundesländer und ihre Speisen ... 1045

**3 Internationale Küche .... 1051**  
 3.1 Afrikanische Küche ..... 1053  
 3.2 Amerikanische Küche ..... 1054  
 3.3 Europäische Küche ..... 1056  
 3.4 Asiatische Küche ..... 1066

**4 Von der Planung bis zur betriebswirtschaftlichen Auswertung ..... 1068**  
 4.1 Grundlagen Küchenplanung 1068  
 4.2 Den Wareneinsatz planen ... 1070  
 4.3 Bestellungen planen und ausführen ..... 1071  
 4.4 Den Personaleinsatz planen 1072  
 4.5 Den Verkaufspreis ermitteln 1073  
 4.6 Den Erfolg einzelner Gerichte betriebswirtschaftlich auswerten ..... 1077

4.7 Den Erfolg von Veranstaltungen und anderen Anlässen betriebswirtschaftlich auswerten ..... 1079

**AKTIONSWOCHEN VERKAUFEN UND AUSWERTEN ..... 1082**

**1 Menschen im Team ..... 1082**

**2 Instrumente der Verkaufsförderung ..... 1083**  
 2.1 Das Flaggschiff in der Verkaufsförderung: AIDA .. 1083  
 2.2 Aktionswochen im Tages- und Wochenverlauf ..... 1084  
 2.3 Wirksamkeit analoger und digitaler Werbemittel im Vergleich ..... 1084  
 2.4 Verkaufsfördernde Aspekte von Angebotskarten ..... 1087  
 2.5 Grafische Möglichkeiten zur Gestaltung von Angebotskarten ..... 1088  
 2.6 Aspekte für die Gestaltung digitaler Aktions- und Speisekarten ..... 1089  
 2.7 Wirkung digitaler und analoger Angebotskarten im Vergleich ..... 1089

**3 Auswertung einer Aktion 1090**  
 3.1 Gründe für den Aufwand einer Auswertung ..... 1090  
 3.2 Analoge und digitale Feedback-Instrumente: Vorteile für Gastronomen im Vergleich .. 1090  
 3.3 Ein Dankeschön für die aufgewendete Zeit des Gastes .. 1091


**4 Marketing mit dem Schwerpunkt vegane Aktionen ..... 1091**  
 4.1 Verkaufsfördernde Aspekte 1091  
 4.2 Vegane Aktionen nach thematischen Schwerpunkten anbieten ..... 1092


**SACHWORTVERZEICHNIS ..... 1094**

**BILDQUELLEN ..... 1147**

# Beruf und Betrieb im Gastgewerbe

## 1 Gast und Gastgewerbe

 guest and hotel and restaurant industry

 l'hôte (m) et secteur (m) de l'hôtellerie et de la restauration

Vor vielen hundert Jahren spielte sich das Leben der meisten Menschen am Wohnort ab. Dort lebte man, schlief, aß und trank. Mit zunehmendem Handel waren die Menschen immer mehr unterwegs – sie verließen die sichere und vertraute Umgebung ihres Heims. In der Fremde waren Menschen darauf angewiesen, dass andere ihnen ein Obdach, Essen und Trinken anboten. So entwickelte sich schrittweise das Prinzip der **Gastfreundschaft**. Wer anderen half, konnte auch selbst in der Fremde Hilfe in Anspruch nehmen. Ab dem Mittelalter waren immer mehr Menschen auf Reisen. Private Unterkünfte reichten nicht mehr aus, um diese **Bedürfnisse** nach einem Dach über dem Kopf, nach Essen und Trinken zu decken. Erste gewerbliche Herbergen und Gasthäuser entstanden. Im selben Maße, wie sich die Bedürfnisse der Menschen veränderten, entwickelten sich auch gastgewerbliche Betriebe weiter.

Das Gastgewerbe gehört zum **Dienstleistungssektor** der Wirtschaft. Als Mitarbeiter sind wir Gastgeber, die den Gästen dienen. Um zu verstehen, was die Gäste wünschen, müssen wir ihre **Bedürfnisse** kennen und verstehen. Den elementaren Bedürfnissen Essen, Trinken und Schlafen entsprechen die Angebote **Bewirtung** und **Beherbergung** mit Betriebsarten wie **Restaurant** und **Hotel**. Wünsche der Gäste sind aber auch Entspannung und Ruhe, Freude und Vergnügen, Abwechslung und Kultur. So werden bis heute vielfältige gastronomische Angebote entwickelt.

### Gastgewerbe international

Menschen auf der ganzen Welt haben vergleichbare Bedürfnisse. Betriebe des Gastgewerbes gibt es daher auf der ganzen Welt.

Der Aufbau der Betriebe und die Berufsbilder sind in anderen Ländern ähnlich (*siehe auch Seite 49 – Berufsbilder im Gastgewerbe*). Das bedeutet: Wer in der Gastronomie tätig ist, findet auf der ganzen Welt Arbeit. Viele Menschen aus anderen Ländern arbeiten im Gastgewerbe in Deutschland.

Menschen aus verschiedenen Ländern und Kulturen sind in Deutschland zu Gast.

Arbeiten im Gastgewerbe heißt: Seien Sie offen für alle Menschen – als Gast sowie als Kollegin oder Kollege.

Schon während Ihrer Berufsausbildung können Sie Auslandserfahrungen sammeln (*siehe auch Seite 19*).



LF 1

Als **Gastgeber geben** wir den **Gästen**, was sie für ihre Bedürfnisse brauchen: gutes Essen, saubere Zimmer usw. Wir müssen auf die Gäste eingehen – nicht umgekehrt.

#### Im Wandel der Zeit

Die Leistungen des Gastgewerbes stehen heute mehr denn je in der Öffentlichkeit. Fotos angerichteter Teller werden ebenso schnell in sozialen Medien verbreitet wie die positive oder negative Kritik.

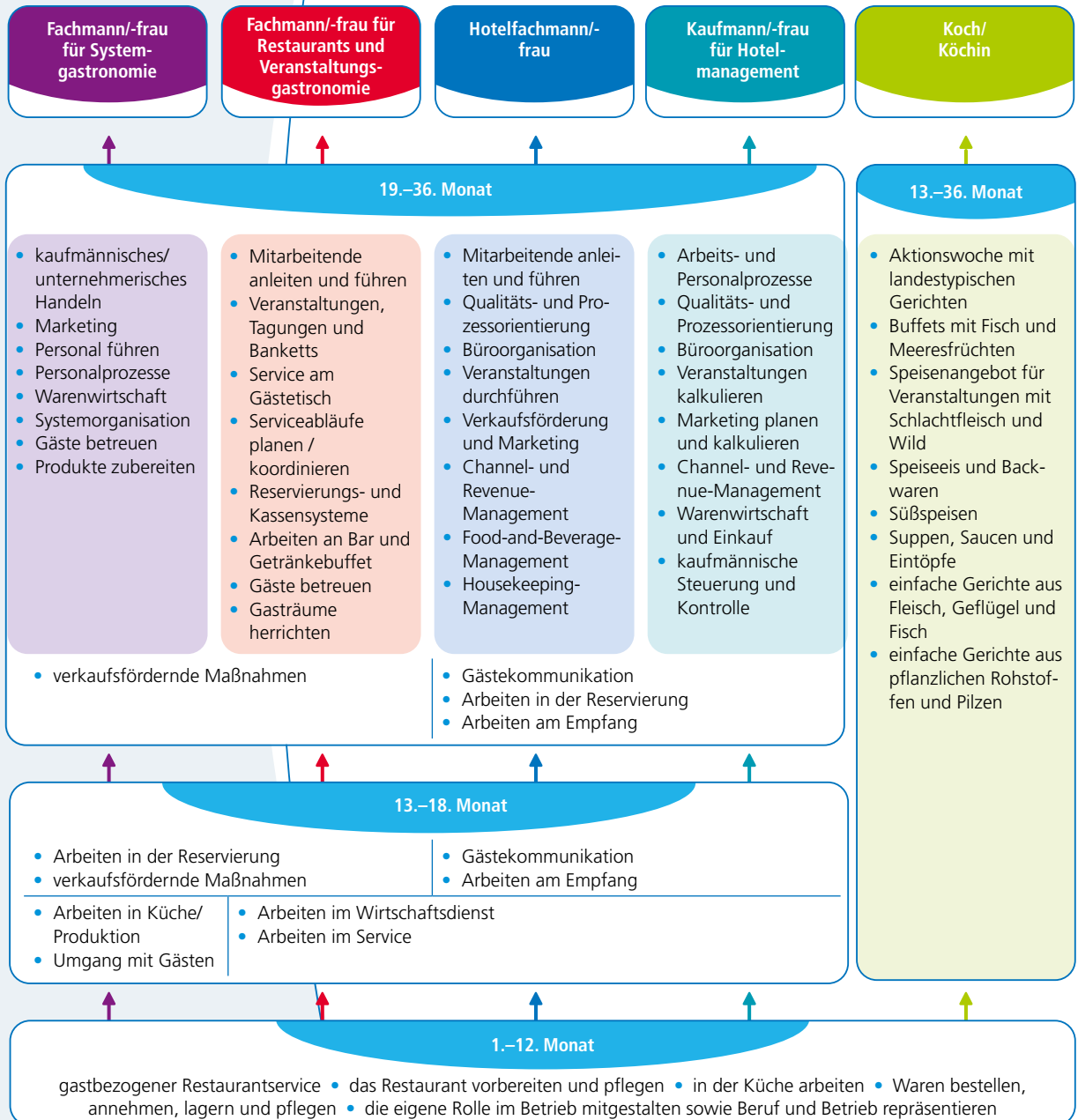
#### Von Funktionalisten bis Foodies

Viele Deutsche haben ein steigendes Interesse an hochwertigen Lebensmitteln und genussvollem, ethisch vertretbarem Essen. Foodtrucks, Food-Blogs und die zunehmende Bedeutung vegetarischer Ernährung sind Ausdruck davon. Gleichzeitig steigt die Zahl der Menschen, bei denen der Herd kalt bleibt. Gastronomie-Betriebe müssen sich mit ihren Angeboten immer wieder den wechselnden Bedürfnissen der Gäste anpassen: In der Corona-Krise haben viele Restaurants Lieferdienste angeboten. So kam das Essen zu den Gästen, solange die Gäste nicht ins Restaurant kommen konnten.

## 2 Ausbildungsberufe des Gastgewerbes

🇬🇧 trade professions of the hotel and restaurant business  
🇫🇷 métiers (m) de formation professionnelle de l'industrie hôtelière

### 2.1 Dreijährige Ausbildungsberufe





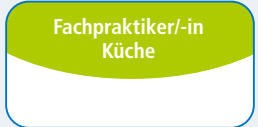
**Zusatzqualifikation**

Bar und Wein: Arbeiten an der Bar, Longdrinks, Cocktails, Spirituosen sowie Wein

**Zusatzqualifikation**  
vegetarische und vegane Küche

Diese Zusatzqualifikationen sind ausschließlich im Ausbildungsbetrieb zu vermitteln. Sie sind nicht explizit Bestandteil des Berufsschulunterrichts.

Für Menschen mit 2 nachgewiesenen Lernbehinderungen gibt es den dreijährigen Ausbildungsberuf **Fachpraktiker/-in Küche**.



LF 1

## 2.2 Zweijährige Ausbildungsberufe


Die Ausbildung der **Fachkräfte** läuft wie folgt ab:

Ausbildungsberuf	Ausbildungsinhalte 1.–12. Monat	Ausbildungsinhalte 13.–24. Monat			
Fachkraft Küche	<ul style="list-style-type: none"> <li>die eigene Rolle im Betrieb mitgestalten sowie Beruf und Betrieb repräsentieren</li> <li>Waren bestellen, annehmen, lagern und pflegen</li> <li>In der Küche arbeiten</li> <li>das Restaurant vorbereiten und pflegen</li> <li>gastbezogener Restaurantservice</li> </ul>	Zwischenprüfung	<ul style="list-style-type: none"> <li>Suppen, Saucen und Eintöpfe</li> <li>einfache Gerichte aus Fleisch, Geflügel und Fisch</li> <li>einfache Gerichte aus pflanzlichen Rohstoffen</li> <li>Süßspeisen</li> </ul>	Abschlussprüfung	
Fachkraft Gastronomie mit dem Schwerpunkt Restaurantservice			<ul style="list-style-type: none"> <li>Arbeiten in Küche/Produktion</li> <li>Arbeiten im Service</li> <li>Umgang mit Gästen</li> <li>Arbeiten im Wirtschaftsdienst</li> <li>verkaufsfördernde Maßnahmen</li> <li>Gäste betreuen</li> </ul>		<ul style="list-style-type: none"> <li>Arbeiten an der Bar und am Getränkebuffet</li> <li>Gasträume herrichten</li> </ul>
Fachkraft Gastronomie mit dem Schwerpunkt Systemgastronomie			<ul style="list-style-type: none"> <li>Systemorganisation</li> <li>Produkte zubereiten</li> </ul>		

- Die Ausbildungsinhalte 1.–12. Monat sind für alle zweijährigen und auch die dreijährigen Berufe gleich.
- „Stufenausbildung“: Fachkräfte, die nach ihrer Abschlussprüfung einen entsprechenden dreijährigen Ausbildungsberuf als Ziel haben, bekommen ihre erste Ausbildung angerechnet.

*Beispiel:* Sie haben die Ausbildung als Fachkraft Küche erfolgreich abgeschlossen. Mit einem weiteren Jahr Berufsausbildung (neues Ausbildungsverhältnis) können Sie die Abschlussprüfung als Koch/Köchin ablegen. Umgekehrt gilt für eine dreijährige Ausbildung: Wer die Abschlussprüfung Teil 2 nicht besteht, kann einen Antrag auf Anrechnung stellen. Hatte er/sie in der Abschlussprüfung 1 mindestens ausreichende Leistungen, erhält er/sie den Abschluss für die zweijährige Ausbildung als Fachkraft. Entsprechend gilt das auch für Fachkräfte Gastronomie und die dreijährigen Restaurant- und Hotelberufe.

## 3 Ausbildung in Schule und Betrieb

 apprenticeship in school and business

 formation (w) en l'école et en l'entreprise



### Ausbildung

- Sie haben Geschmack und Geschick, sind kreativ?
- Sie sind ein verlässlicher und hilfsbereiter Teamplayer?
- Sie achten auf Ihren Körper, sind fit und belastbar?
- Sie sind geistig wie körperlich schnell und beweglich?

Dann werden Sie doch unser/-e neue/-r Kollege/-in!

**Lebenslanges Lernen:** Ihr in Schule und Betrieb erworbenes Wissen ist das Fundament für Ihre berufliche Tätigkeit. Nach Abschluss der Ausbildung haben Sie einen ersten Eindruck davon, was es heißt, in der Gastronomie zu arbeiten. Das eigentliche Lernen geht nun erst richtig los – und es hört ein Leben lang nicht auf: So wie sich die Arbeitswelt um Sie herum verändert, müssen auch Sie sich immer wieder neues Wissen aneignen und neue Fertigkeiten erwerben, also Ihre Kompetenzen verändern und anpassen.

Für jedes Ausbildungsverhältnis ist vor Beginn der Ausbildung ein **Ausbildungsvertrag** zu schließen. In diesem sind wesentliche Inhalte für die Berufsausbildung festgehalten. Rechte und Pflichten für beide Vertragspartner sind im **Berufsbildungsgesetz (BBiG)** beschrieben.

### 3.1 Anforderungen des Gastgewerbes

 requirements of hotel and restaurant industry

 demandes (w) de secteur de l'hôtellerie et de la restauration

Wer in der Gastronomie arbeitet, hat einen vielfältigen Beruf gewählt. Ihre Aufgaben ändern sich von Tag zu Tag. Mit den Ansprüchen der Gäste ändert sich Ihr Berufsbild mit der Zeit. Vor der Aufnahme einer Berufsausbildung sollte sich jeder informieren, welche Anforderungen der Beruf an ihn stellt. Diese Anforderungen sollten mit den eigenen Stärken und Schwächen offen verglichen werden. Die **Berufsausbildung** im Gastgewerbe bietet die Chance, sich vielfältig weiterzuentwickeln (*siehe auch Seite 18 „Sich im Beruf entwickeln“*).

Die Betriebe des Gastgewerbes sind verschieden – die Bedingungen in den Ausbildungsbetrieben entsprechend auch. Um eine einheitliche Ausbildung zu gewährleisten, ist die Berufsausbildung rechtlich verbindlich geregelt.


### 3.2 Duale Ausbildung

 dual apprenticeship  formation (w) en alternance

Nach vielen Jahren (theoretischer) Schulbildung wünschen sich viele junge Menschen, etwas Praktisches zu tun. Im Rahmen einer Berufsausbildung können Sie beides verbinden. Berufsausbildung läuft in den meisten Ausbildungsberufen in Deutschland im **dualen System** ab: Sie lernen an zwei Orten – im **Ausbildungsbetrieb** und in der **Berufsschule**. Mit dem Berufsschulabschluss können sie bei entsprechenden Leistungen zusätzlich einen höherwertigen Schulabschluss erwerben.

### 3.3 Rechtlicher Rahmen der Ausbildung

 statutory framework of apprenticeship

 conditions (m) juridique de formation professionnelle

Rechtliche Grundlage für die Ausbildung im Gastgewerbe sind die Verordnungen über die **Berufsausbildung im Gastgewerbe**. Darin sind die Ausbildungsberufe festgelegt und deren Ausbildungsinhalte (Berufsbilder) beschrieben.



## 3.4 Ablauf der Ausbildung

 process of apprenticeship  bout (m) de formation professionnelle

### Ausbildungsinhalte

Wie eine Ausbildung im Gastgewerbe abläuft, ist bundesweit einheitlich geregelt. Für beide Lernorte – Ausbildungsbetrieb und Berufsschule – gibt es daher konkrete Vorgaben, was im Laufe der Ausbildung zu vermitteln ist.

Der Unterricht in der Berufsschule orientiert sich am **Rahmenlehrplan** für Ihren Beruf. Der Ausbildungsbetrieb muss Sie für die Berufsschule freistellen (Berufsschulpflicht). Grundlage für die betriebliche Ausbildung ist der **Ausbildungsrahmenplan**. Weil die Ausbildungsbedingungen von Betrieb zu Betrieb unterschiedlich sein können, ist mit Beginn der Ausbildung ein **betrieblicher Ausbildungsplan** festzulegen und

dem Auszubildenden zusammen mit dem unterschriebenen Vertrag auszuhändigen! Im Ausbildungsplan steht, welche Inhalte Ihnen Ihr Ausbilder wann und in welchem Umfang vermitteln wird. Kann ein Betrieb Teile des Ausbildungsrahmenplans nicht selbst vermitteln, so kann eine Ausbildung zeitweise in einem anderen Betrieb stattfinden, oder mehrere Betriebe schließen sich zu einem **Ausbildungsverbund** zusammen.

### Prüfungen

Im Rahmen der Ausbildung finden zwei Prüfungen statt. In der ersten Prüfung wird ein Zwischenstand ermittelt. Die Auszubildenden erhalten so eine Rückmeldung, ob ihre Leistungen dem Ausbildungsstand entsprechen. Hierzu dient auch ein Fachgespräch in der Prüfung. Über den Inhalt sollten sich Auszubildende unbedingt Notizen machen und wenn nötig bei den Prüfenden konkret nachfragen, wenn etwas unklar ist.



Details zu den Prüfungen finden Sie auf unseren Webseiten.

#### Zweijährige Berufsausbildung

Die **Zwischenprüfung** findet im zweiten Ausbildungsjahr statt.

Die **Abschlussprüfung** findet am Ende der zweijährigen Ausbildung statt und besteht aus schriftlichen und praktischen Prüfungsteilen.

Der erste Teil der **Abschlussprüfung** der Fachkraft Küche entspricht der Abschlussprüfung Teil 1 der Ausbildung Koch/Köchin (*siehe rechts*).

#### Dreijährige Berufsausbildung

Die (gestreckte) **Abschlussprüfung** ist in zwei Teile aufgeteilt:

Die **Abschlussprüfung Teil 1** findet im zweiten Ausbildungsjahr statt: Es werden Inhalte aus den ersten 18 Monaten der praktischen und theoretischen Ausbildung geprüft.

Die **Abschlussprüfung Teil 2** findet am Ende der dreijährigen Ausbildung statt und besteht aus vier Teilen.

In der betrieblichen Ausbildung können Zusatzqualifikationen erworben werden (*siehe auch Seite 15*).

Wer z. B. die Abschlussprüfung **Koch/Köchin** gesamt **nicht besteht**, kann bei entsprechenden Leistungen einen Antrag stellen, dass die Prüfung als erfolgreiche Fachkraft-Ausbildung anerkannt wird.

Wer bereits die Ausbildung als **Fachkraft Küche** bestanden hat, kann im Anschluss die Ausbildung als Koch/Köchin durchlaufen. Die Abschlussprüfung als Fachkraft kann als Abschlussprüfung Teil 1 der Köcheausbildung angerechnet werden.

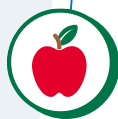


## 4 Sich im Beruf entwickeln

 professional career  formation (w) professionnelle continue



Informationen zum Umgang mit Stress finden Sie auch auf unseren Internetseiten.



Nutzen Sie Präventionsangebote der Berufsgenossenschaft BGN.



### 4.1 Berufliche Herausforderungen

Wer in der Gastronomie arbeitet, hat einen spannenden und abwechslungsreichen Arbeitsplatz – und steht täglich vor neuen Herausforderungen: Gastronomie ist eine Team-Leistung!

- Unter Zeitdruck und Hitze zu arbeiten, kann stressig und anstrengend sein.
- Das Arbeiten in der Gastronomie kann über die Jahre den Körper überlasten. Steuern Sie von Anfang an durch Sport und Entspannung gegen!

Die Zusammenarbeit im Team kann entlasten oder belasten – zumal sich niemand seine Kolleginnen und Kollegen aussucht (Arbeiten im Team *siehe Seite 31*). Dauernder Stress schädigt Körper und Seele. Wer Stress nicht richtig abbaut, entwickelt häufiger Suchtverhalten (Nikotin, Alkohol, Spiele u. a.). Betriebe müssen die Gesundheit der Mitarbeitenden im Blick behalten:

- **Gesundheitsmanagement:**  
Gesunde Arbeitnehmer sind weniger krank, oft motivierter und fühlen sich im Unternehmen wohler. Das hat auch Vorteile für den Arbeitgeber (*siehe auch Nachhaltiges Handeln Seite 202*). Arbeitgeber können die Gesundheit fördern durch Maßnahmen zu Fitness, Entspannung, Stressabbau oder auch gesunder Ernährung.
- **Eingliederungsmanagement:**  
Wer länger krank war, hat oft Probleme, wieder in den Job zu starten. Waren Sie länger als 6 Wochen in 12 Monaten krank (wiederholt oder an einem Stück), können Sie eine betriebliche Eingliederung verlangen. Maßnahmen sind u. a. technische Hilfsmittel (z. B. Polierarbeiten im Sitzen), Anpassung der Arbeitszeit (Schichtdienst statt Teildienst) oder Arbeit in einem Bereich, der nicht so belastend ist (Wäschepflege statt Zimmerreinigung). Diese Maßnahmen sind vorher im Gespräch und schriftlich zu klären. Sie sollen Ihre Gesundheit fördern und so verhindern, dass Sie schnell wieder krank werden. Das ist auch gut für den Arbeitgeber.

Der Fachkräfte-Mangel verändert den Arbeits-Alltag: Gibt es weniger ausgebildete Fachkräfte, werden mehr Aushilfen in der Gastronomie arbeiten. Gelernte Fachkräfte müssen nun Arbeiten an Aushilfen übergeben und diese anleiten.

Veränderte Ansprüche der Gäste: Immer mehr Menschen erkennen den Wert hochwertiger Lebensmittel und Speisen – sie erkennen Lebensmittel als Teil einer gesunden Lebensweise (*siehe auch Seite 13 „Von Funktionisten bis Foodies“*). Das führt zu höheren Ansprüchen an die Speisen, z. B. dem Wunsch nach mehr vegetarischen und veganen Speisen – möglichst saisonal und regional. Das verändert das Arbeiten.

Viele Fachkräfte arbeiten schon wenige Jahre nach der Ausbildung nicht mehr in der Gastronomie. Die Gründe dafür sind vielfältig: ungünstige Arbeitszeiten, Einflüsse auf Vereinbarkeit von Beruf und Familie oder Freund-

schaften sind nur einige Gründe. Die Ausbildung muss deshalb auch hierauf vorbereiten. So werden neben Inhalten für den konkreten Ausbildungsberuf auch allgemeine Bildungsinhalte vermittelt.

## 4.2 Fortbildung und Weiterbildung

Wir arbeiten von der Ausbildung bis zur Rente. In dieser Zeit verändert sich unser Leben und auch das Arbeitsleben. Um damit Schritt zu halten, müssen wir uns anpassen. Das bedeutet lebenslanges Lernen.

### Fortbildung

Wer 2–3 Jahre in der Gastronomie ausgebildet wurde, hat einen Einblick in die verschiedenen Arbeitsbereiche erhalten. Um in einem Bereich besser zu werden, müssen Sie Erfahrungen sammeln. Dazu hilft **Spezialisierung**: Meist suchen sich ausgebildete Kräfte einen Teilbereich ihrer Arbeit aus und vertiefen dort ihre Kenntnisse. Eine Köchin spezialisiert sich z. B. als Entremetier, ein Hotelfachmann als Receptionist. Dieses „Training on the Job“ reicht oft nicht, um fit zu werden für aktuelle Trends wie z. B. alkoholfreie Getränkeempfehlungen. Zu solchen Themen werden kurze Fortbildungen angeboten. Andere Fortbildungen können Tage bis Monate dauern, z. B. Hausdamen-Seminar, Sommelier-Lehrgang oder Barmixer-Schulung.

Lehrgänge bieten die Möglichkeit, sich über mehrere Monate zum **Meister/zur Meisterin** im Gastgewerbe fortzubilden. Dieser Titel ist oft Voraussetzung für anspruchsvolle Arbeiten im Gastgewerbe, etwa die Restaurantleitung oder die Leitung der Bankettabteilung. Hierfür benötigen Sie meist zusätzlich die Ausbildungs-Eignung. Diese erwerben Sie über Lehrgänge, die mit einer Prüfung abschließen.

### Weiterbildung

Nach einigen Jahren Gastronomiearbeit möchten viele innerhalb der Gastronomie etwas anderes machen. Für Führungsaufgaben sind oft rechtliche, kaufmännische und wirtschaftliche Kenntnisse notwendig. Diese Fähigkeiten lassen sich durch die Weiterbildung zum **staatlich geprüften Hotelbetriebswirt** oder zum **Fachwirt im Gastgewerbe** erwerben. Mit erfolgreichem Abschluss qualifizieren Sie sich für Aufgaben im Management. Der Abschluss wird teils mit dem Bachelor-Abschluss gleichgesetzt. Solche Studiengänge kosten Geld und sind in Vollzeit möglich – aber auch berufsbegleitend in Teilzeit. Der Staat unterstützt Fort- und Weiterbildung, z. B. mit dem Meister-BAföG und mit Mitteln aufgrund des Arbeitsförderungsgesetzes.

## 4.3 Gastgewerbe international

Das Gastgewerbe ist international. Küchen, Restaurants und Hotels gibt es auf der ganzen Welt. Das bietet die Chance, schon während der Ausbildung andere Länder und Kulturen, andere Betriebe, deren Organisation und Gästegruppen kennenzulernen.

Die Grundlage hierfür ist das Erlernen von Fremdsprachen. Für Auslandsaufenthalte während der Ausbildung gibt es Förderprogramme.



● **Fortbildung** heißt, sich im erlernten Beruf fortzubilden. **Weiterbildung** heißt, sich in einem weiteren Beruf zu bilden, den man nicht gelernt hat.



Informationen zum KMK-Fremdsprachenzertifikat in der beruflichen Bildung:  
[www.kmk.org/themen/berufliche-schulen/duale-berufsausbildung/kmk-fremdsprachenzertifikat.html](http://www.kmk.org/themen/berufliche-schulen/duale-berufsausbildung/kmk-fremdsprachenzertifikat.html)

Referenzrahmen/Raster zur Selbstbeurteilung des Sprachniveaus



Informationen zu Auslandspraktika:  
[www.berufsbildung-ohne-grenzen.de](http://www.berufsbildung-ohne-grenzen.de)  
<https://youtu.be/lpYYu8WE-5gY>

## Fremdsprachen

Um Fremdsprachenkenntnisse vergleichbar zu machen, gibt es den „Gemeinsamen europäischen Referenzrahmen für Sprachen (GER)“. Dort werden die notwendigen Kenntnisse für sechs unterschiedliche Schwierigkeitsstufen (A 1 = Anfänger, bis C 2 = fast wie Muttersprache) beschrieben. Diese werden europaweit unterrichtet, nach einer Abschlussprüfung erhält man ein Fremdsprachenzertifikat.

In Deutschland hat die Kultusministerkonferenz (KMK) ein „KMK-Fremdsprachenzertifikat in der beruflichen Bildung“ geschaffen.

- Schulen können zusätzlich zum normalen Unterricht Vorbereitungskurse und Prüfungen für das KMK-Fremdsprachenzertifikat anbieten.
- Die Teilnahme ist freiwillig.
- Die Angebote gelten für bestimmte Sprachen, z. B. Englisch oder Französisch, und ein bestimmtes Sprachniveau, z. B. A 2 oder B 1.
- Die jeweilige Fremdsprache wird berufsbezogen unterrichtet, mit Beispielen und fremdsprachlichen Begriffen aus dem Berufsalltag.
- Das Zertifikat ist bekannt und anerkannt; es eröffnet nicht nur gute Möglichkeiten für Auslandsaufenthalte, sondern ist auch für die Zulassung an Fachhochschulen und Universitäten geeignet.

## Erasmus + Berufliche Bildung

Ob als Koch/Köchin nach Malta, Auszubildende in Restaurants oder Hotels nach Frankreich oder Spanien – die Welt steht offen. Eins der bekanntesten Förderprogramme hierfür ist Erasmus+ von der Europäischen Union (EU). Wichtigste Voraussetzung ist, dass man sich in einer schulischen oder betrieblichen Ausbildung befindet. Lernaufenthalte ab zwei Wochen können gefördert werden. Wie viel Geld es als Unterstützung gibt, hängt vom Land, den Reisekosten und der Dauer des Lernaufenthalts ab. Informieren und bewerben kann man sich z. B. über die IHK und Handwerkskammer, meist auch über die Berufsschule. Die Berufsberatungen, z. B. die der Bundesagentur für Arbeit, sind weitere Ansprechpartner.

- **Land:** Auslandspraktika sind grundsätzlich in jedem Land der Welt möglich – im deutschsprachigen Ausland wie Österreich und Schweiz, in Europa oder z. B. in Entwicklungsländern.
- **Berufsschule:** Für die Zeit des Auslandsaufenthalts lässt man sich von der Berufsschule freistellen. Im Ausland wird keine Berufsschule besucht, man muss den versäumten Lernstoff nacharbeiten.
- **Berichtsheft:** Auch während des Auslandsaufenthalts muss das Berichtsheft weitergeführt, kontrolliert und unterschrieben werden.
- **Europass:** Über das kostenlose Online-Tool Europass ([www.europa.eu/europass/de](http://www.europa.eu/europass/de)) regelt man Lernen und Arbeiten in Europa. Profil anlegen, Unterlagen hochladen, sich bewerben – aber auch mit dem integrierten Mobilitätsnachweis die Auslandsaufenthalte und erworbenen Sprachkenntnisse dokumentieren.
- **Versicherungen:** Ein Lernaufenthalt im Ausland ist Teil der Ausbildung und gilt als eine „Entsendung des Betriebes“. Der Schutz der deutschen Sozialversicherungen gilt grundsätzlich auch im europäischen Ausland. Ausbilder und Krankenkasse stellen Informationen und Formulare bereit.
- **Dauer:** Laut Berufsbildungsgesetz kann bis zu einem Viertel der regulären Ausbildungszeit im Ausland verbracht werden. Die meisten Lernaufenthalte dauern zwei bis sechs Wochen.
- **Finanzierung/Fördermittel:** Der Ausbildungsbetrieb zahlt die Ausbildungsvergütung während des Auslandsaufenthalts weiter. Für die Reise- und Unterbringungskosten wird Unterstützung beantragt, z. B. bei Erasmus+ oder einem der vielen weiteren Programme.