



PFANNEBERG

FACHWISSEN HOTEL • RESTAURANT • KÜCHE

HOTEL & RESTAURANT

Grundstufe gastgewerbliche Berufe

Frank Brandes
Heike Harten
Conrad Krödel
Marco Voll
Thomas Wolffgang

1. Auflage

Für das 1. Ausbildungsjahr der 2022 neu geordneten
gastgewerblichen Berufe

- Fachmann/-frau für Restaurants und Veranstaltungsgastronomie
- Fachmann/-frau für Systemgastronomie
- Hotelfachmann/-frau
- Kaufmann/-frau für Hotelmanagement
- Fachkraft Gastronomie

Fachbuchverlag Pfanneberg GmbH & Co. KG
Düsselberger Str. 23
42781 Haan-Gruiten
Bestell-Nr.: 08296

Autoren

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

Verlagslektorat

Benno Buir

Bildbearbeitung

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

1. 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 978-3-8057-0829-6

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
www.pfanneberg-medien.de

Umschlag: braunwerbeagentur, 42477 Radevormwald, unter Verwendung zweier Fotos von © mauritius images/Food and Drink (oben) und © Sven Hoppe – Fotolia.com (unten)
Layout und Satz: tiff.any GmbH, 10999 Berlin
Druck: Himmer GmbH, 86167 Augsburg

Vorwort

Neu geordnete Ausbildungsberufe im Gastgewerbe: Neue Lehrpläne – neue Bücher – neues Konzept

Die gastgewerblichen Berufe sind 2022 nach über 20 Jahren neu geordnet worden, außerdem wurde ein neuer Beruf geschaffen. 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.

Neue und neu geordnete Berufe bringen viele neue Themen mit sich. Die Medien dazu werden **umfangreicher**, damit sie den Stoff umfassend anbieten. So können Lehrkräfte in der ersten Zeit eigene Routinen entwickeln, was sinnvoll wie und mit welchen Schwerpunkten gelehrt wird.

Flexibles Vertriebsmodell

Der Verlag hat sich daher vom Konzept seiner Standardwerke „Hotel/Restaurant/Systemgastronomie/Fachkraft & Gast“ verabschiedet: **es gibt nicht mehr ein Buch für die gesamte Ausbildungszeit, sondern in jedem Ausbildungsjahr ein neues Buch.** Gewicht und Kosten werden über die Ausbildung verteilt; wir können flexibel auf die Umsetzung der Neuordnung in den Schulen reagieren.

Die Lehrpläne enthalten für das erste Ausbildungsjahr aller gastgewerblichen Berufe identische Inhalte. Der vorliegende erste Band, **„Hotel & Restaurant – Grundstufe gastgewerbliche Berufe“** wendet sich an **alle Auszubildenden der fünf Berufe in den Bereichen Hotel und Restaurant.**

Was ist das Besondere?

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

Hotelberufe/Restaurantberufe

1. Ausbildungsjahr:

Dieses Buch für alle Berufe

2. Ausbildungsjahr:

1 Band für 3 Restaurantberufe
+ 1 Band für 2 Hotelberufe

3. Ausbildungsjahr:

je 1 Band für die 4 dreijährigen Berufe

Küchenberufe

Für Koch/Köchin und Fachkraft Küche gibt es jeweils eine einbändige Ausgabe für die gesamte Ausbildungszeit. Die Seiten der Grundstufeninhalte sind dabei identisch mit diesem Buch, sodass auch in gemischten Klassen **„Hotel & Restaurant – Grundstufe gastgewerbliche Berufe“** parallel mit „Der junge Koch/Die junge Köchin“ und „Fachkraft Küche“ im Unterricht verwendet werden kann.



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

„Hotel & Restaurant – Grundstufe gastgewerbliche Berufe“

ist auch als digitales Buch für unser virtuelles Bücherregal EUROPATHEK erhältlich

Kummerkasten?! Wir freuen uns über jede Anregung, jedes Feedback, jede Kritik – helfen Sie dadurch, die Ausbildung im Gastgewerbe auch mit „Hotel & Restaurant – Grundstufe gastgewerbliche Berufe“ zu einem positiven Grundstein fürs Berufsleben zu machen.

Viel Erfolg beim Einsatz des Buches und der digitalen Materialien!

Sommer 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	Nüsse, gehackt
160	Apfeldicksaft
50	Getreidepops*
80	Saaten
80	Trockenfrüchte ohne Schwefel, fein geschnitten
1	Salz
1	Zimt, Kardamom, Anis
0,25	Vanilleschote

622,25 Müsli-Masse

2	Berufsbilder des Gastgewerbes	49	6	Reflexion und Bewertung von Lernsituationen	65
3	Mein Arbeitsplatz Küche	50	6.1	Kriterien für die Bewertung von Arbeitsprozessen ergeben sich	66
4	Küchentypen	51	6.2	Kriterien für die Bewertung von Präsentationen ergeben sich	66
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 Gemeinschafts- verpflegung	55			
5	Betrieb und Kunden	57			
5.1	Absatzwege	57			
	Inhouse-Absatz	57			
	Take-away-Absatz	58			
	Home-Delivery-Absatz	58			
5.2	Manufakturprodukte	58			
6	Qualitäts-Management im Betrieb	59			
6.1	Gastorientiertes Qualitäts-Management	59			
6.2	Gesundheits-Management	60			
6.3	Hygiene-Management	60			
6.4	Umwelt-Management	60			
6.5	Leitbild	60			
	PRÄSENTATION IN SCHULE UND BETRIEB	61			
1	Agile Lernsituationen und agile Teams	61			
2	Den Prozess planen	62			
3	Handlungsprodukte planen und Präsentations- formen auswählen	62			
4	Machen	63			
5	Tipps für eine gelungene Präsentation	63			
5.1	Präsentation und Applaus	64			
5.2	Pause und Austausch	64			
5.3	Honorieren und Respektieren	64			
5.4	Fragen und Sagen	64			
5.5	Angebot und Nachfrage	65			
5.6	Austauschen von Tipps und Tricks	65			
5.7	Kurzbrief-Sammlung	65			
5.8	Konzept und Zukunft	65			
				LF 2: WAREN IM MAGAZIN	
				WAREN IM MAGAZIN	67
			1	Lagerbedingungen und Lagerarten	68
			1.1	Lagerbedingungen	68
			1.2	Schädlinge	71
			1.3	Lagerarten	72
			1.4	Hygiene im Magazin	74
			2	Warenbeschaffung	77
			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
			3	Warenannahme	85
			3.1	Warenannahme in der Praxis	85
			3.2	Kaufverträge	86
			3.3	Störung des Kaufvertrages	87
			3.4	Käuferrechte bei mangelhafter Ware	89
			3.5	Lieferverzug	89
			3.6	Mängel bei der Warenannahme	93
			3.7	Lagermethoden	94
			4	Warenausgabe	95
			5	Magazinkontrollen und Bewertungen	97

ERNÄHRUNG FÜR EINE GESUNDE LEBENSWEISE 99

- 1 Einführung 99**
 - 1.1 Basis vollwertiger Ernährung 99
 - 1.2 Lebensmittel-Inhaltsstoffe und ihre Wirkung 102
- 2 Kohlenhydrate 103**
 - 2.1 Ernährungsproblematik 103
 - 2.2 Entstehung der Kohlenhydrate 104
 - 2.3 Einteilung der Kohlenhydrate 104
 - 2.4 Süßungsmittel 109
- 3 Lipide (Fette) 110**
 - 3.1 Gesundheitswert von Fetten 111
 - 3.2 Fette in der Küchenpraxis 112
 - 3.3 Aufbau und Arten 117
 - 3.4 Verdauung von Fetten 118
- 4 Eiweiß/Proteine 119**
 - 4.1 Funktionen der Eiweiße/Proteine 119
 - 4.2 Ernährungshinweise 119
 - 4.3 Aufbau von Eiweißen/Proteinen 120
 - 4.4 Eiweißstoffe und deren küchentechnische Eigenschaften 121
 - 4.5 Weiteres Wissen zu Eiweißen/Proteinen 124
- 5 Vitamine und Mineralstoffe 126**
 - 5.1 Ernährungsproblematik 126
 - 5.2 Vitamine 127
 - 5.3 Mineralstoffe 129
- 6 Begleitstoffe/Bioaktive Substanzen 130**
 - 6.1 Ballaststoffe 130
 - 6.2 Sekundäre Pflanzenstoffe 131
- 7 Verdauung und Stoffwechsel im Organismus 132**
- 8 Wasser 136**
 - 8.1 Wasserbilanz 136
 - 8.2 Wasser als Arbeitsmittel 137
- 9 Energieaufnahme 138**
 - 9.1 Energiebedarf 138
 - 9.2 Körpergewicht 140
 - 9.3 Verteilung der täglichen Nahrungsaufnahme ... 141

- 10 Kostformen 141**
 - 10.1 Krankheiten und Ernährungstherapien 142
 - Leichte Vollkost 142
 - Adipositas (Fettleibigkeit) – Reduktionsdiät empfohlen 142
 - Fettstoffwechselstörung – Reduktionsdiät empfohlen 143
 - Bluthochdruck – Natriumarme Ernährung empfohlen 143
 - Diabetes mellitus – Diabetikerkost empfohlen ... 143
 - Osteoporose – Kalziumreiche Ernährung empfohlen 144
 - 10.2 Lebensmittelunverträglichkeiten/Allergien 145
 - Laktose-Intoleranz – milchzuckerfreie Ernährung empfohlen 145
 - Zöliakie – backgetreidefreie Ernährung ist medizinisch notwendig 145
 - Fruktose-Intoleranz – Fruchtzuckereinschränkung empfohlen 146
 - Lebensmittelallergien 147

SICHERES UND GESUNDES ARBEITEN 148

- 1 Arbeitssicherheit 148**
 - 1.1 Sicherheitskennzeichnung 149
 - 1.2 Arbeitskleidung 149
- 2 Erste Hilfe 150**
 - 2.1 Grundlagen der Ersten Hilfe 150
 - 2.2 Schnittwunden und Stichwunden 151
 - 2.3 Verbrennungen 152
 - 2.4 Sturzverletzungen 154
 - 2.5 Geräte und Maschinen 155
 - 2.6 Strom-Unfälle 156
 - 2.7 Verätzungen und Vergiftungen 157
- 3 Erkrankungen 157**
 - 3.1 Hauterkrankungen 157
 - 3.2 Rückenerkrankungen 158
 - 3.3 Stress und seelische Beanspruchung 159

DIE GESUNDHEIT SCHÜTZEN 161

- 1 Verderb von Lebensmitteln 161**
- 2 Mikroben 161**
 - 2.1 Vorkommen und Übertragung 162
 - 2.2 Arten von Mikroben und deren Vermehrung 163
 - 2.3 Lebensbedingungen der Mikroben 164
 - 2.4 Auswirkungen der Mikroben und Enzyme 167

3	Lebensmittelinfektionen – Lebensmittelvergiftungen	168	2	Nachhaltig handeln im Gastgewerbe	202
3.1	Salmonellen	169	3	Umweltschutz	203
3.2	Campylobacter	170		Der Land-Fußabdruck	204
3.3	Colibakterien	171		Der Klima-Fußabdruck	204
3.4	Listerien	171		Der Wasser-Fußabdruck	205
3.5	Eitererreger (Staphylokokken)	172		Der Material-Fußabdruck	206
3.6	Fäulniserreger	172		Die Verschwendung der Lebensmittel verringern	207
3.7	Sporenbildende Bakterien	173		Umweltschutz im Zusammenhang	207
4	Lebensmittel-Hygiene	174		KOCHGESCHIRR	208
4.1	Grundlagen des Verbraucherschutzes	174	1	Arbeitsmittel	208
4.2	Lebensmittel-Hygiene in der Praxis	176		1.1 Grundausrüstung	208
	Betriebshygiene (Produktionshygiene)	176		1.2 Erweiterungen	209
	Reinigung und Desinfektion	177		1.3 Pflege von Messern	212
	Personalhygiene	179	2	Kochgeschirr und Zubehör	214
	Produkthygiene	180	3	Maschinen und Geräte	217
4.3	Lebensmittel-Überwachung	183		Digitale Vernetzung im Küchenbereich	217
4.4	Aktuelles aus dem Lebensmittelrecht	184	3.1	Küchentechnik	218
5	Lebensmittel erhalten und aufwerten	185		Kühltechnik	218
5.1	Lebensmittel verändern sich	185		Rührtechnik	220
5.2	Wärme/Kälte	186		Zerkleinerungstechnik	221
	Kühlen	186		Gartechnik	222
	Tiefgefrieren – Frosten	187		Niedertemperaturgeräte/Sous-Vide-Garen	224
5.3	Feuchtigkeit/ a_w -Wert	187		Vakuumgaren (Sous-Vide-Garen)/Garen im Wasserbad	224
	Zuckern	188		Fritteuse	225
	Salzen, Pökeln	188		Multifunktions-Kleingeräte	225
	Räuchern	188		Multifunktions-Großgeräte	226
5.4	Milieu/pH-Wert	188	3.2	Grillmethoden	226
	Säuern	188		GASTRONOMISCHES SPEISEN-ANGEBOT	229
	Konservierung durch Alkohol	188		GRUNDTECHNIKEN DER KÜCHE	231
	Chemische Konservierungsstoffe	188	1	Vorbereitende Arbeiten	231
	Fermentation/Gärung	189		1.1 Einführung	231
5.5	Sauerstoff	190		1.2 Waschen	232
	Verpacken und Vakuumieren	190		1.3 Wässern	232
5.6	Mikroben aussperren und zerstören	190		1.4 Putzen	233
	Pasteurisieren	190		1.5 Schälen/Abziehen	233
	Einmachen	190			
	Einkochen/Einwecken	191			
	Tyndallisieren	191			
	Sterilisieren	191			
	VERBRAUCHER UND UMWELT SCHÜTZEN	192			
1	Verbraucherschutz	192			
1.1	Qualität von Lebensmitteln	193			
1.2	Kennzeichnung von Lebensmitteln	193			

2	Bearbeiten von Lebensmitteln	234
2.1	Schneiden	234
2.2	Schnittformen	235
2.3	Weitere Bearbeitungsformen für Gemüse und Obst	238
2.4	Weitere Vorbereitungstechniken	239

CONVENIENCE 240

1	Bedeutung von Convenience-Produkten	240
	Personaleinsatz	240
	Zeitersparnis	240
	Hygienemanagement	240
	Erweiterung des Angebots	240
	Saisonal unabhängig kochen	241
	Wirtschaftlichkeit	241
2	Einteilung der Convenience-Produkte	241
	Stufe I: Küchenfertige Produkte	241
	Stufe II: Garfertige Produkte	241
	Stufe III: Produkte, fertig zum Aufbereiten	241
	Stufe IV: Regenerierfertige Produkte	241
	Stufe V: Verzehrfertige Produkte	242
3	Kritische Bewertung von Convenience-Produkten	242
	Energie und Nachhaltigkeit	242
	Nährstoffe und Geschmack	242
	Zusatzstoffe und Allergene	242
	Kreativität	243
4	Einsatz von Convenience-Produkten	243
	Basisprodukte veredeln	243
	Eigene Convenience-Produkte herstellen	243

SPEISEN ZUBEREITEN 244

1	Speisen würzen und gestalten	244
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

2	Garen von Lebensmitteln	263
2.1	Warum wir Lebensmittel garen	263
2.2	Was beim Garen mit den Inhaltsstoffen passiert	263
	Die Rolle des Wassers beim Garen	263
	So verändern sich Kohlenhydrate durch das Garen	264
	Wie sich Eiweiße durch das Garen verändern	264
	Fett und seine Aufgaben beim Garen	264
	So verändern sich Begleitstoffe beim Garen	264
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
	Kochen	266
	Sonderfall Blanchieren	267
	Garziehen/Pochieren	268
	Dämpfen	269
	Dünsten	270
	Mikrowellen	271
	Sonderfall Regenerieren von Speisen	271
2.5	Garen mittels trockener Wärme (trockene Garverfahren)	272
	Grillen	272
	Räuchern	274
	Sonderfall Gratinieren	275
	Backen	275
	Frittieren	276
	Garvariante Confieren	277
	Braten	277
2.6	Kombinierte Garverfahren	279
	Braten im Ofen	279
	Schmoren	279
	Kombi-Dämpfen	280
	Niedertemperatur-Garen (NT-Garen)	280
2.7	Zubereitungsreihen	281
3	Anrichten und Empfehlen einfacher Speisen	282

ZUBEREITEN EINFACHER SPEISEN 285

1	Gemüse	285
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	6	Eier	383
1.11	Hülsenfrüchte	315	6.1	Aufbau	383
1.12	Zwiebelgemüse	319	6.2	Bedeutung für die Ernährung	384
1.13	Blütengemüse und Sprossgemüse	322	6.3	Güte- und Gewichtsklassen	384
1.14	Keimlinge und Sprossen	324	6.4	Kennzeichnungspflicht	385
1.15	Verschiedene Arten der Fertigstellung	325	6.5	Technologische Eigenschaften von Ei	387
1.16	Oliven	327	6.6	Verarbeitung von Hühnerfleisch in der Gastronomie	387
2	Salate	328	6.7	Eiprodukte der Industrie	389
2.1	Hygiene im Umgang mit Salaten	328	6.8	Eierspeisen zubereiten	390
2.2	Salatgemüse/Blattgemüse	329	7	Vegetarische Speisen	399
2.3	Salatsaucen – Dressings	332	7.1	Motivation zur Ernährung auf der Basis von Pflanzen	399
2.4	Salat-Öle	335	7.2	Vegetarische Ersatzprodukte im Handel	401
2.5	Anrichten von Salaten	336	7.3	Umdenken und umsteigen: nachhaltig pflanzlich einkaufen	402
2.6	Salate aus rohen Gemüsen/Rohkost	337	7.4	Lernbausteine für die Praxis zusammenführen	416
2.7	Salate aus/mit gegarten Gemüsen	338	DIE EIGENE ARBEIT PLANEN	423	
2.8	Salate aus gegarten Gemüsen	340	1	Informationen beschaffen und bewerten	423
2.9	Salate aus rohen Gemüsen	341	2	Informationen sichern und behalten	424
3	Reis	342	3	Ideen und Tätigkeiten organisieren	425
3.1	Einteilung von Reis nach Form und Sorten	342	Die eigene Arbeit organisieren	425	
3.2	Einteilung von Reis nach Farbe, Ernte und Verarbeitung	344	Die Arbeit im Team organisieren	426	
3.3	Qualitäten und Preis	345	Kommunikation im Team	426	
3.4	Zubereitungen aus Reis	346	Ein Arbeitsergebnis präsentieren	426	
3.5	Reisprodukte	351	4	Mit Rezepten arbeiten	427
3.6	Reisprodukte ähnlich wie Reiskörner	352	5	Arbeitsabläufe strukturieren	429
4	Teigwaren – Nudeln und Strudel	353	Arbeitsabläufe darstellen (Arbeitsablaufplan)	429	
4.1	Nudeln – Zutaten und deren Effekte auf den Teig	353	Arbeitszeit planen (Zeitleiste)	430	
4.2	Die Berechnung von Flüssigkeiten in Teigen	357	6	Materialien und Warenmengen planen und berechnen	431
4.3	Färben von Teigen	360	7	Die eigene Leistung reflektieren und verbessern	432
4.4	Grundlagen der Teigbildung bei Teigwaren	361	Reflexion als Möglichkeit, sich zu entwickeln	432	
4.5	Nudeln ausrollen und formen	362	Tipps zur Reflexion	432	
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			
5	Kartoffeln	369			
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			

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
 - Wirkung von Farben im Interior-Design 435
 - Wirkung von Raumlicht 438
 - 2.3 Raumkonzepte für Ihre Zielgruppe 438
 - 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
 - Grundgedecke 492
 - Erweiterte Grundgedecke 493
 - Menügedecke 493
 - Ablauf des Eindeckens 494

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	SERVICE VON GETRÄNKEN	542	
2.1	Arten von Kassensystemen	509	1	Alkoholfreie Getränke	542
2.2	Anforderungen an ein Kassensystem	511	1.1	Klassische und moderne Wässer	542
2.3	Komponenten eines Kassensystems	511	1.2	Säfte und fruchtsafthaltige Getränke	544
2.4	Rechtliche Vorgaben für Kassensysteme	512	1.3	Erfrischungsgetränke	545
2.5	Offene Ladenkasse	513	1.4	Getränkeschankanlagen	547
3	Beratungsgespräche vielfältig führen	514	1.5	Alkoholfreie Mischgetränke	548
3.1	Blickkontakt – Begrüßungen – Beziehung	514	1.6	Kochen mit alkoholfreien Getränken	550
3.2	Beratungen zu Speisen und Getränken	515	2	Kaffee	551
3.3	Servieren – Annoncieren	516	2.1	Kaffee-Produktion	551
3.4	Feedback – Reklamation – Lösung	517	2.2	Service von Kaffee	554
3.5	Gästerechnung – Bezahlvorgang – Quittung	517	2.3	Kaffee zubereiten	555
3.6	Verabschiedungen – Erinnerung	518	2.4	Kaffeespezialitäten servieren	559
4	Kommunikationsstörungen mit Gästen	519	3	Tee	561
	Beispiel 1: Der alkoholisierte Gast	519	3.1	Klassische Herstellung von Tee	561
	Beispiel 2: Der übergriffige Gast	520	3.2	Zubereiten von Tee	564
	Beispiel 3: Der vermutete Diebstahl	520	3.3	Teeähnliche Erzeugnisse	564
	Beispiel 4: Die Zeche prellen durch späte Reklamation	520	3.4	Zubereiten von teeähnlichen Spezialitäten	566
			3.5	Service von Tee und teeähnlichen Getränken	566
5	Regelmäßig Feedback einholen und Rückläufe messen	521	4	Kakao/Schokoladengerträge	569
	Ihre Meinung ist uns wichtig!	521	4.1	Verarbeitung der Kakaobohnen	569
	Internet-Portale	522	4.2	Heiße Getränke aus der Kakaobohne	570
6	Arten des Service	522	5	Bier	572
6.1	Tellerservice	523	5.1	Bierherstellung	572
6.2	Plattenservice	526	5.2	Biergattungen, Bierarten, Biersorten	573
7	Buffet-Service	530	5.3	Ausschenken von Bier	575
7.1	Planung	530	5.4	Küchenpraxis Bier	576
7.2	Durchführung	533	6	Wein	577
8	Frühstück: Buffet, Brunch, Service	536	6.1	Rebsorten	578
8.1	Arten des Frühstücks	536	6.2	Weinbereitung	580
8.2	Frühstücksservice	539	6.3	Qualität von Weinen	581
			6.4	Weine europäischer Länder	586
			SACHWORTVERZEICHNIS	588	
			BILDQUELLENVERZEICHNIS	621	

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.

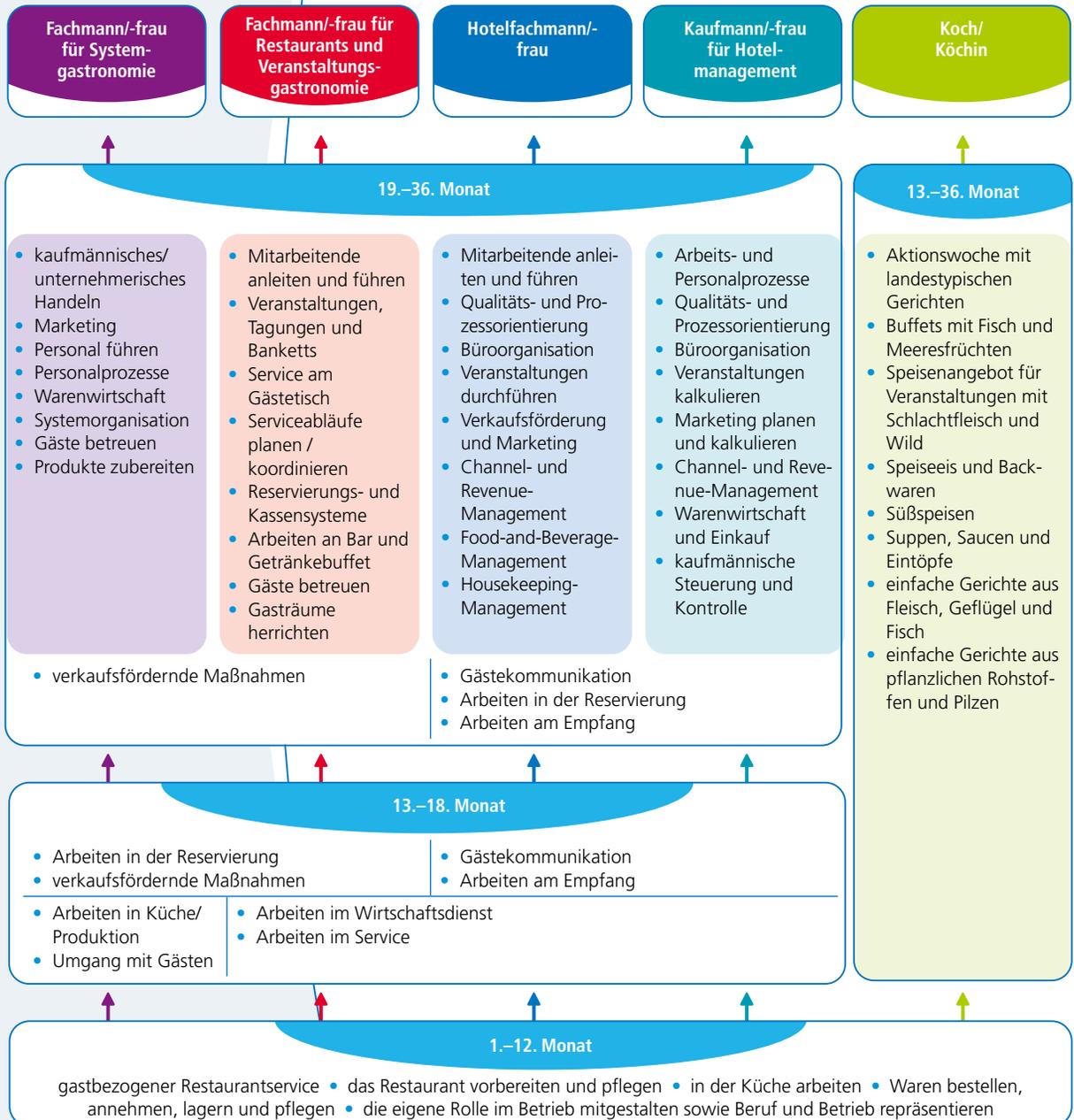
Von Funktionalisten bis Foodies

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

- 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

Referenzrahmen/Raster zur Selbstbeurteilung des Sprachniveaus



Informationen zu Auslandspraktika:
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) 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.