

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



20	<b>Warenumschlag</b>	253
20.1	Warenannahme	253
20.2	Warenlagerung	254
20.3	Warenausgabe und Warenkontrolle	260

<b>Projektorientierte Aufgabe</b>		
	Planen Sie eine Aktionswoche zum Thema: Weine aus dem Elsass	262

21	<b>Inventuren</b>	263
21.1	Inventurausführung	263
21.2	Inventurarten	264
21.3	Inventar	265
21.4	Bilanz	266

<b>Projektorientierte Aufgabe</b>		
	Inventur	267

22	<b>EDV in der Warenwirtschaft</b>	268
22.1	Computereinsatz	268
22.2	Warenwirtschaftsprogramme	269
22.3	Organisation in der Warenwirtschaft	270

## ORGANISATION

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

<b>Projektorientierte Aufgabe</b>		
	Einsatz eines Fremdbetriebes für die Restaurantreinigung	277

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

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

## BERATUNG UND VERKAUF IM RESTAURANT II (Getränkpflege/Verkauf)

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

<b>Projektorientierte Aufgabe</b>		
	Hochzeitsmenü von Dieter und Carla Müller	345

## FÜHREN EINER STATION

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

## Inhaltsverzeichnis

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