

INHALTSVERZEICHNIS

Die mit Ziffern und Buchstaben gekennzeichneten Überschriften entsprechen den Angaben im Ausbildungsrahmenplan

I Berufliche Grundbildung

Handlungsfelder während der gesamten Ausbildungszeit

I/1 Berufsbildung, Arbeits- und Tarifrecht

Gemäß Ausbildungsrahmenplan während der gesamten Ausbildungszeit zu vermitteln

a) Bedeutung des Ausbildungsvertrages, insbesondere Abschluss, Dauer und Beendigung, erklären

Berufsausbildung im Dualen System	I/1/3	Rechtsgrundlagen der Berufsausbildung	I/1/18
Ziele der Berufsausbildung	I/1/3	Der Berufsausbildungsvertrag	I/1/20
Der Ausbildungsbetrieb	I/1/3	Beilegung von Streitigkeiten	
Die Berufsschule	I/1/3	(Schlichtungsausschuss)	I/1/21
Die Berufsausbildung im Gastgewerbe	I/1/4	Planung der Berufsausbildung	I/1/24
Die Ausbildungsordnungen für die Berufe des Gastgewerbes	I/1/5	Sachliche und zeitliche Gliederung der Berufsausbildung (Ausbildungsplan)	I/1/24
Ausbildungsrahmenpläne für die Berufsausbildung im Gastgewerbe	I/1/7	Versatzungsplan	I/1/24
Ausbildungsrahmenplan für die Berufsausbildung zum Koch/zur Köchin	I/1/13	Zulassung zur Abschlussprüfung	I/1/26
Ausbildungsprofile	I/1/17	Inhalt der Zwischen- und Abschlussprüfung	I/1/28
		Zwischenprüfung	I/1/28
		Abschlussprüfung	I/1/28

b) Gegenseitige Rechte und Pflichten aus dem Ausbildungsvertrag nennen

Pflichten der Auszubildenden und der Auszubildenden	I/1/33	Pflichten der Auszubildenden	I/1/33
Pflichten der Auszubildenden	I/1/33	Das Berichtsheft (Ausbildungsnachweis)	I/1/35

c) Möglichkeiten der beruflichen Fortbildung nennen

Die Bedeutung der beruflichen Fortbildung	I/1/39	Fachkaufmann/-kauffrau	I/1/41
Anpassungsfortbildung	I/1/39	Fachwirt/Fachwirtin	I/1/41
Lebenslanges Lernen	I/1/39	Fachmeister/Fachmeisterin	I/1/41
Aufstiegsfortbildung	I/1/40	Betriebswirt/Betriebswirtin (IHK)	I/1/42
Hotelfachschulen	I/1/40	Technischer Betriebswirt/-in (IHK)	I/1/42
Die Prüfungen der Industrie- und Handelskammern	I/1/41	Besondere berufliche Aufstiegsfortbildung	I/1/42
		Ausbilder im Gastgewerbe	I/1/43

d) Wesentliche Teile des Arbeitsvertrages nennen

Rechtsgrundlagen	I/1/45	Rechte und Pflichten aus dem Arbeitsverhältnis	I/1/46
Zustandekommen des Arbeitsvertrages	I/1/45	Beendigung des Arbeitsverhältnisses	I/1/46

e) Wesentliche Bestimmungen der für den auszubildenden Betrieb geltenden Tarifverträge nennen

Rechtsgrundlagen	I/1/49	Der Inhalt von Tarifverträgen	I/1/49
Die Bedeutung von Tarifverträgen	I/1/49		

I/2 Aufbau und Organisation des Ausbildungsbetriebes

Gemäß Ausbildungsrahmenplan während der gesamten Ausbildungszeit zu vermitteln

a) Aufbau und Aufgaben des auszubildenden Betriebes erläutern

Bedeutung der Betriebsorganisation	I/2/3	Aufgaben der Ablauforganisation	I/2/6
Anforderungen an die Organisation	I/2/3	Stellenbeschreibung und Stellenplan	I/2/7
Aufbauorganisation	I/2/3	Stellen- und Arbeitsbeschreibungen	I/2/11
Stellenbildung	I/2/4	Die Servicebrigade	I/2/11
Organisationsformen, Organigramm	I/2/5	Die Küchenpartien	I/2/12
Ablauforganisation	I/2/6	Der Küchenbetrieb	I/2/13
Bestimmungselemente des Arbeitsablaufs	I/2/6	Küchenplanung/Großküche	I/2/13

b) Grundfunktionen des ausbildenden Betriebes wie Einkauf, Produktion, Dienstleistung, Verkauf und Verwaltung erklären

Betriebsarten des Gastgewerbes	I/2/17	Absatz	I/2/20
Restaurant	I/2/17	Marktforschung	I/2/20
Hotel	I/2/17	Produkt- und Sortimentspolitik	I/2/20
Systemgastronomie	I/2/18	Preis- und Konditionenpolitik	I/2/20
Grundfunktionen des gastronomischen Betriebes	I/2/19	Absatzmethoden	I/2/21
Beschaffung	I/2/19	Werbung, Verkaufsförderung und	
Einkauf	I/2/19	Öffentlichkeitsarbeit	I/2/21
Produktion und Dienstleistung	I/2/19	Verwaltung	I/2/21

c) Beziehungen des ausbildenden Betriebes und seiner Beschäftigten zu Wirtschaftsorganisationen, Berufsvertretungen und Gewerkschaften nennen

Industrie- und Handelskammern	I/2/23	Berufsvereinigungen, Berufsvertretungen	I/2/23
Fachverbände der Wirtschaft	I/2/23	Institute	I/2/24
Arbeitgeberverbände	I/2/23	Mitarbeit in Organisationen, Inanspruchnahme	I/2/24
Gewerkschaften	I/2/23		

d) Grundlagen, Aufgaben und Arbeitsweise der betriebsverfassungs- oder personalvertretungsrechtlichen Organe des ausbildenden Betriebes beschreiben

Rechtsgrundlagen	I/2/25	Exkurs	
Wahl und Stellung des Betriebsrates	I/2/25	Der Weg zur Selbständigkeit	I/2/27
Aufgaben des Betriebsrates	I/2/25	Beurteilung der betrieblichen Leistung	I/2/28
		Rechtsformen von Unternehmen	I/2/29

I/3 Sicherheit und Gesundheitsschutz bei der Arbeit

Gemäß Ausbildungsrahmenplan während der gesamten Ausbildungszeit zu vermitteln

a) Gefährdung von Sicherheit und Gesundheit am Arbeitsplatz feststellen und Maßnahmen zu ihrer Vermeidung ergreifen

Rechtsgrundlagen	I/3/3	Reinigungsmittel	I/3/6
Gefährliche Arbeitsstoffe	I/3/3	Kältemittel	I/3/6
Gefährdungsursachen	I/3/4	Gefahr von Spraydosen	I/3/6
Technischer Bereich	I/3/4	Gefahren des elektrischen Stroms	I/3/6
Organisatorischer Bereich	I/3/4	Bildschirmarbeitsplätze	I/3/7
Persönlicher Bereich	I/3/4	Die Berufsgenossenschaft	I/3/7
Inkorporation, Kontamination	I/3/4	Grundlagen	I/3/7
Gefährliche Arbeitsstoffe nach der		Versicherungsschutz	I/3/7
Gefahrstoffverordnung	I/3/5	Beiträge	I/3/7
Brennbare und explosible Stoffe	I/3/5	Informationen, Merkblätter und Broschüren	
Ätzende, giftige und andere schädliche Stoffe	I/3/5	der Berufsgenossenschaft	I/3/8

b) Berufsbezogene Arbeitsschutz- und Unfallverhütungsvorschriften anwenden

Arbeitsschutz und Unfallverhütung	I/3/9	Elektrische Betriebsmittel	I/3/14
Berufstypische Unfallquellen und -situationen	I/3/9	Kennzeichen elektrischer Betriebsmittel	I/3/14
Unfallverhütung	I/3/10	Sicherheitsregeln für den Umgang mit	
Gefahrensymbole für gefährliche Arbeitsstoffe	I/3/12	elektrischen Betriebsmitteln	I/3/15
Allgemeine Verhaltensregeln für den Umgang mit Gefahrstoffen	I/3/12	Sicherheitszeichen	I/3/16

c) Verhaltensweisen bei Unfällen beschreiben sowie erste Maßnahmen einleiten

Maßnahmen der Ersten Hilfe bei Unfällen	I/3/19	Gasvergiftungen	I/3/21
Anleitung zur Ersten Hilfe bei Unfällen	I/3/19	Verätzungen	I/3/21
Lagerung, Transport	I/3/19	Vergiftungen	I/3/21
Wunden	I/3/19	Verbrennungen	I/3/21
Schock	I/3/20	Wiederbelebung	I/3/22
Knochenbrüche und Verrenkungen	I/3/20	Unfälle durch Hitze und Sonne	I/3/22
Unfälle durch elektrischen Strom	I/3/21		

d) Vorschriften des vorbeugenden Brandschutzes anwenden; Verhaltensweisen bei Bränden beschreiben und Maßnahmen zur Brandbekämpfung ergreifen

Brandvorsorge	I/3/23	Einsatz von Feuerlöschern	I/3/25
Brandschutz-Checkliste	I/3/24	Hinweise für das Verhalten in Gefahrenfällen	I/3/26

I/4 Umweltschutz

Gemäß Ausbildungsrahmenplan während der gesamten Ausbildungszeit zu vermitteln

Zur Vermeidung betriebsbedingter Umweltbelastungen im beruflichen Einwirkungsbereich beitragen

Rechtsgrundlagen I/4/3 Ursachen und Wirkungen der Umweltbelastungen I/4/4

a) Mögliche Umweltbelastungen durch den Ausbildungsbetrieb und seinen Beitrag zum Umweltschutz erklären

Umweltbelastung und Umweltschutz I/4/7 Checkliste Umweltverhalten I/4/7

b) Für den Ausbildungsbetrieb geltende Regelungen des Umweltschutzes anwenden

Umweltschutz in der Praxis I/4/9 Alltag im Betrieb: Abfall in Massen kostet Geld I/4/9

c) Möglichkeiten der wirtschaftlichen und umweltschonenden Energie- und Materialverwendung nutzen

Verwendung von Energie und Material I/4/11 Strom sparen I/4/11

Energiesparen ist Umweltschutz I/4/11 Energiespartips I/4/12

Fernwärme I/4/11 Einsparen von Wasser I/4/12

Wärmerückgewinnung I/4/11 Verwendung umweltschonender Produkte I/4/12

d) Abfälle vermeiden; Stoffe und Materialien einer umweltschonenden Entsorgung zuführen

Abfallvermeidung und Wertstoffeffassung I/4/13 Organisation des Abfallbereichs I/4/13

Innerbetriebliches Abfallkonzept I/4/13 Kostenanalyse I/4/13

Abfallvermeidung I/4/13 Kostenerfassung I/4/14

Getrenntsammlung, Wertstoffeffassung I/4/13 Mitarbeitermotivation I/4/14

Handlungsfelder im 1. Ausbildungsjahr

I/5 Umgang mit Gästen, Beratung und Verkauf

Gemäß Ausbildungsrahmenplan im ersten Ausbildungsjahr zu vermitteln

a) Auswirkungen des persönlichen Erscheinungsbildes und Verhaltens auf Gäste darstellen und begründen

Das persönliche Erscheinungsbild I/5/3 Das Verhalten gegenüber Gästen I/5/4

Die Körperpflege I/5/3 Schlüsselqualifikationen I/5/5

Die Kleidung I/5/3 Kompetenzbereiche I/5/6

Die Gesundheit I/5/4

b) Gastgeberfunktion wahrnehmen

Gäste sind willkommen I/5/9 Einladen mit Stil I/5/13

Das persönliche Verhalten als Gastgeber I/5/10 Tischordnung I/5/14

Persönliche Umgangsformen I/5/11 Berufliche Motivation I/5/14

Das Verhalten am Telefon I/5/12 Zeiteinteilung I/5/15

Raucher und Nichtraucher I/5/13 Stresssituationen bewältigen I/5/16

c) Erwartungen von Gästen hinsichtlich Beratung, Betreuung und Dienstleistung ermitteln

Der Leistungsumfang eines gastronomischen Betriebes I/5/17 Beratung und Betreuung I/5/18

Die Erwartungen der Gäste I/5/17 Hilfsmittel zur Beratung I/5/18

Dienstleistungen I/5/17 Gästebefragungen I/5/18

Informationsquellen und Bildungsmöglichkeiten I/5/21

d) Aufgaben, Befugnisse und Verantwortungen im Rahmen der Ablauforganisation berücksichtigen

Aufgabe der Ablauforganisation I/5/23 Führungsstil I/5/24

Arbeitszeitregelungen I/5/23 Stellenbeschreibungen und Bewertungsgruppen I/5/24

Arbeitszeitformen I/5/23 Die Stellenbeschreibungen I/5/24

Umfassende Ausbildung I/5/23 Bewertungsgruppen I/5/25

e) Gäste empfangen und betreuen

Betreuung der Gäste I/5/27 Besondere Vorkommnisse I/5/30

Die Betreuung besonderer Gäste I/5/28

f) Berufsbezogene fremdsprachliche Fachbegriffe anwenden

1. Wörterbuch für die Gastronomie (Deutsch-Französisch-Englisch)	I/5/33	3. Erklärungen fremdsprachlicher Fachausdrücke	I/5/68
2. Verzeichnis der Fachbegriffe (Deutsch-Französisch)	I/5/56		

g) Gäste über das Angebot an Dienstleistungen und Produkten informieren

Rechtliche Bestimmungen	I/5/73	Information als Verkaufshilfe	I/5/73
-------------------------	--------	-------------------------------	--------

h) Mitteilungen und Aufträge entgegennehmen und weiterleiten

Aufträge	I/5/83	Mitteilungen	I/5/83
----------	--------	--------------	--------

i) Berufsbezogene Rechtsvorschriften anwenden

Rechtsbeziehungen zwischen Gastwirt und Gast	I/5/85	Beherbergungsvertrag	I/5/86
Bewirtungsvertrag	I/5/85	Andere berufsbezogene Rechtsvorschriften	I/5/88

I/6 Einsetzen von Geräten, Maschinen und Gebrauchsgütern, Arbeitsplanung

Gemäß Ausbildungsrahmenplan im ersten Ausbildungsjahr zu vermitteln

a) Arbeitsschritte planen

Die Grundlagen der Arbeitsplanung	I/6/3	Projektarbeit	I/6/4
		Arbeitsschritte planen	I/6/7

b) Arbeitsplatz unter Berücksichtigung hygienischer und ergonomischer Anforderungen vorbereiten

Hygienische und ergonomische Anforderungen der Arbeit im Gastgewerbe	I/6/11	Arbeitsplatzgestaltung	I/6/10
Arbeit im Sinne der Ergonomie	I/6/11	Arbeitsplatzumgebung	I/6/11

c) Arbeitsvorbereitungen bereichsbezogen durchführen

Arbeitsvorbereitungen im Küchenbereich	I/6/15	Das Vorbereiten der Tische	I/6/19
Arbeitsvorbereitungen im Servicebereich	I/6/16	Das Dekorieren von Tafeln	I/6/21
Vorbereitungen im Restaurant	I/6/16	Tafeln und Tafelformen stellen	I/6/25
Vorbereitungen an der Bar	I/6/17	Das Eindecken der Tische	I/6/26
Vorbereitungen für Büfets	I/6/18	Besondere Gedecke	I/6/31

d) Geräte, Maschinen und Gebrauchsgüter wirtschaftlich einsetzen

Geräte, Maschinen und Anlagen		Textilien	I/6/68
für den Küchenbereich	I/6/35	Bestecke	I/6/71
für den Servicebereich	I/6/47	Porzellan	I/6/74
für den Wirtschaftsdienst	I/6/56	Gläser	I/6/77
für den Verwaltungsbereich	I/6/59	Sonstige Tischgeräte	I/6/80
Beschaffenheit und Funktion von Gebrauchsgütern	I/6/68	Bar-Utensilien	I/6/83
		Kochgeschirr	I/6/84

e) Geräte, Maschinen und Gebrauchsgüter reinigen und pflegen

Reinigung von Räumen und Arbeitsgeräten	I/6/89	Wäschepflege	I/6/93
---	--------	--------------	--------

I/7 Hygiene

Gemäß Ausbildungsrahmenplan im ersten Ausbildungsjahr zu vermitteln

a) Vorschriften und Grundsätze zur Personal- und Betriebshygiene anwenden

Rechtsgrundlagen	I/7/3	Personalhygiene	I/7/8
Grundlagen der Lebensmittelhygiene	I/7/4	Räume und Ausstattung	I/7/8
Bedeutung der Hygiene	I/7/5	Hygienische Behandlung der Lebensmittel im Betrieb	I/7/10
Arten von Mikroorganismen	I/7/6	Anlieferung	I/7/10
Schimmelpilze	I/7/6	Lagerhaltung	I/7/10
Hefen	I/7/6	Bearbeitung	I/7/11
Bakterien	I/7/6	HACCP-Konzept	I/7/13
Viren	I/7/7	Kleines Hygiene-Lexikon	I/7/14
Hygienemaßnahmen in der Praxis	I/7/8		

b) Desinfektions- und Reinigungsmittel ökonomisch einsetzen

Reinigen, Desinfizieren, Sterilisieren	I/7/17	Anwendung von Reinigungs- und Desinfektionsmitteln	I/7/19
Reinigungsmittel	I/7/17	Schädlingsbekämpfung	I/7/20
Desinfektionsmittel	I/7/18	Ökonomisches Arbeiten	I/7/20
Umweltschutz	I/7/18	Schädlingsarten	I/7/20

I/8 Küchenbereich

Gemäß Ausbildungsrahmenplan im ersten Ausbildungsjahr zu vermitteln

a) Produkte auf Beschaffenheit prüfen und Verwendungsmöglichkeiten zuordnen

Schlachtfleisch	I/8/3	Pilzerzeugnisse	I/8/54
Schweinefleisch	I/8/6	Kartoffeln	I/8/55
Rindfleisch	I/8/9	Kartoffelerzeugnisse	I/8/57
Kalbfleisch	I/8/14	Keimlinge	I/8/58
Lammfleisch	I/8/17	Obst	I/8/60
Innereien	I/8/19	Steinobst	I/8/61
Wildfleisch	I/8/20	Kernobst	I/8/61
Geflügelfleisch	I/8/23	Beerenobst	I/8/61
Fleischerzeugnisse	I/8/25	Südfrüchte	I/8/64
Fische	I/8/27	Schalenobst	I/8/68
Seefische	I/8/28	Obsterzeugnisse	I/8/69
Süßwasserfische	I/8/32	Speisefette	I/8/70
Schalen-, Krusten- und Weichtiere	I/8/34	Pflanzliche Fette	I/8/70
Fischerzeugnisse	I/8/38	Tierische Fette	I/8/73
Gemüse	I/8/41	Käse	I/8/75
Salatgemüse/Blattgemüse	I/8/43	Käseerzeugnisse	I/8/80
Fruchtgemüse	I/8/45	Brot	I/8/81
Knollen- und Wurzelgemüse	I/8/46	Milch und Milcherzeugnisse	I/8/83
Kohlgemüse	I/8/47	Eier	I/8/85
Zwiebelgemüse	I/8/49	Speiseeis	I/8/86
Stengelgemüse	I/8/49	Nährmittel	I/8/88
Fremdländische Gemüse	I/8/51	Kräuter und Gewürze	I/8/92
Gemüseerzeugnisse	I/8/52	Speisesalz (Kochsalz)	I/8/102
Hülsenfrüchte	I/8/53	Würzmittel	I/8/103
Pilze	I/8/54	Zucker, Zuckeraustauschstoffe, Süßstoffe, Honig	I/8/105

b) Arbeitstechniken und Garverfahren zur Herstellung einfacher Speisen anwenden

Vorbereitungsarbeiten	I/8/109	Konservierungsverfahren	I/8/121
Vorbereitung von Grundzutaten	I/8/112	Gewürze und Kräuter anwenden	I/8/123
Vorbereitung von Fonds	I/8/113	Küchenrohstoffe und Materialien wirtschaftlich verwerten	I/8/124
Die Garverfahren	I/8/115		

c) Einfache Speisen unter Berücksichtigung der Rezepturen, der Ernährungslehre und der Wirtschaftlichkeit zubereiten

Arbeiten nach Rezept	I/8/125	Einfache Obstzubereitungen	I/8/149
Die Grundlagen der Ernährungslehre	I/8/127	Einfache Speisen aus Joghurt, Quark und Käse	I/8/151
Die Bedeutung der Lebensmittel	I/8/135	Einfache Speisen aus Flocken, Reis, Teig, Teigwaren	I/8/152
Der tägliche Nährstoffbedarf und die Mahlzeiten	I/8/140	Einfache Speisen aus Eiern	I/8/153
Einfache Speisen zubereiten	I/8/143	Die Zubereitung von Canapés	I/8/155
Einfache Speisen aus Fleisch und Gemüse	I/8/143		
Einfache Kartoffelzubereitungen	I/8/148		

d) Vorgefertigte Produkte unter Beachtung von Verarbeitungsstufen, Rezepturen und Wirtschaftlichkeit zu einfachen Speisen verarbeiten

Die Wirtschaftlichkeit der Küchenarbeit	I/8/157	Konserven verarbeiten	I/8/168
Tiefkühlprodukte verarbeiten	I/8/164		

e) Einfache Speisen nach Vorgabe anrichten

Anrichten auf Tellern und Platten	I/8/169		
-----------------------------------	---------	--	--

f) Bei der Produktpräsentation mitwirken

Büfets vorbereiten	I/8/175		
--------------------	---------	--	--

I/9 Servicebereich

Gemäß Ausbildungsrahmenplan im ersten Ausbildungsjahr zu vermitteln

a) Verkaufsfähigkeit von Produkten prüfen

Das Getränkeangebot	I/9/3	Das Weinetikett	I/9/20
Alkoholfreie Getränke	I/9/4	Weinarten	I/9/21
Wasser	I/9/4	Qualitätsstufen	I/9/21
Natürliches Mineralwasser	I/9/4	Die Qualitätsweine	I/9/22
Quellwasser	I/9/4	Übersichtstabellen Deutscher Wein	I/9/23
Tafelwasser	I/9/4	Der Umgang mit Wein	I/9/29
Frucht- und Gemüsesäfte	I/9/4	Die Weinherstellung	I/9/29
Erfrischungsgetränke	I/9/5	Ausländische Weine	I/9/33
Fruchtsaftgetränke	I/9/5	Frankreich	I/9/33
Limonaden	I/9/5	Italien	I/9/38
Brausen	I/9/5	Spanien	I/9/38
Aufgussgetränke	I/9/5	Weine aus anderen Herkunftsländern	I/9/39
Kaffee	I/9/5	Likörweine (Dessertweine, Südweine)	I/9/39
Tee	I/9/6	Schaumwein	I/9/40
Kakao	I/9/7	Gesetzliche Vorschriften	I/9/41
Milch	I/9/8	Servieren von Schaumwein	I/9/41
Gesäuerte Milcherzeugnisse	I/9/8	Weinähnliche und weinhaltige Getränke	I/9/42
Alkoholhaltige Getränke	I/9/9	Spirituosen und Liköre	I/9/42
Bier	I/9/9	Destillation	I/9/42
Die Malzherstellung	I/9/9	Weinbrand	I/9/42
Die Gärung	I/9/9	Branntweine aus anderen Rohstoffen	I/9/43
Biersorten	I/9/12	Liköre	I/9/43
Wein	I/9/15	Übersichtstabelle Spirituosen	I/9/44
Deutscher Wein	I/9/15	Übersichtstabelle Alkoholgehalt von Getränken	I/9/45
Die Weinanbaugebiete	I/9/16	Tabakwaren	I/9/47
Weißwein-Rebsorten	I/9/18	Zigarren	I/9/47
Rotwein-Rebsorten	I/9/19	Nichtraucherschutz	I/9/48

b) Aufguss- und Heißgetränke zubereiten sowie Getränke ausschenken

Aufgussgetränke	I/9/49	Pflege der Büfettanlage	I/9/51
Bierausschank	I/9/50	Ursachen für Qualitätsminderung bei Bier	I/9/51
Das Zapfen des Bieres	I/9/50	Fehler an der Schankanlage	I/9/52
Anstechen eines Fassess	I/9/50	Schankmaße	I/9/52

c) Speisen und Getränke servieren und ausheben

Die im Service verwendeten Begriffe	I/9/53	Öffnen von Weinflaschen	I/9/59
Servieren von Speisen	I/9/53	Dekantieren	I/9/60
Servieren von der Platte	I/9/54	Öffnen von Sekt- und Champagnerflaschen	I/9/61
Abräumen	I/9/55	Einschenken von Getränken	I/9/61
Servieren von Getränken	I/9/59	Ausschanktemperaturen für Wein	I/9/61
Gläser tragen, eindecken und abräumen	I/9/59	Weinservice	I/9/63
Flaschen tragen, öffnen und einschenken	I/9/59		

d) Bei Service- und Menübesprechungen mitwirken

Service- und Menübesprechungen	I/9/65	Besondere Anlässe für Besprechungen	I/9/65
Regelmäßige Besprechungen	I/9/65	Mitwirken bei Service- und Menübesprechungen	I/9/66

e) Betriebliches Kassensystem bedienen

Die Abwicklung von Bestellungen im Gastgewerbe	I/9/67	Bonierung und Abrechnung mit Kassensystemen	I/9/69
Die manuelle Bonierung und Abrechnung	I/9/67	Anforderungen an Bewirtschaftungsrechnungen	I/9/70
Bonierung und Abrechnung mit Registrierkassen	I/9/69		

I/10 Büroorganisation und -kommunikation

Gemäß Ausbildungsrahmenplan im ersten Ausbildungsjahr zu vermitteln

a) Arbeitsplatzbezogene schriftliche Arbeiten ausführen

Schriftverkehr	I/10/3	Beispiele für Schreibregeln	I/10/6
Formulare und formularartige Schriftstücke	I/10/3	Beispiele für Textgliederungen	I/10/6
Interne Mitteilungen und Schriftstücke	I/10/3	Die richtige Rechtschreibung und Zeichensetzung	I/10/6
Schriftwechsel	I/10/3	Schreibtechnik	I/10/6
Inhalt und Formulierung eines Geschäftsbriefes	I/10/3	Textverarbeitung auf Datenverarbeitungsgeräten	I/10/6
Die äußere Form des Briefes	I/10/4		

b) Schriftstücke registrieren und ablegen

Registratur	I/10/9	Aktenplan	I/10/11
Formen der Aufbewahrung	I/10/9	Verschiedene Wertigkeiten von Geschäftspapieren	I/10/11
Registratur-Hilfsmittel	I/10/10		
Ordnungssysteme innerhalb der Registratur	I/10/11		

c) Karteien und Dateien führen und zur Erfüllung von Arbeitsaufgaben einsetzen; Daten sichern

Elektronische Datenverarbeitung	I/10/13	Ausgabegeräte	I/10/18
Prinzip der Datenverarbeitung	I/10/13	Software	I/10/19
Hardware	I/10/14	Erläuterungen von Fachbegriffen	I/10/20
Datenspeicherung	I/10/15	Anwendungsbeispiele	I/10/22
Peripheriegeräte	I/10/16	Besondere Anwendungsprogramme	I/10/23
Eingabegeräte	I/10/16	Daten sichern	I/10/26
Verarbeitung	I/10/17		

d) Gesetzliche und betriebliche Regelungen zum Datenschutz anwenden

Gesetzlicher und betrieblicher Datenschutz	I/10/27		
--	---------	--	--

I/11 Warenwirtschaft

Gemäß Ausbildungsrahmenplan während des ersten Ausbildungsjahres zu vermitteln

a) Waren annehmen, auf Gewicht, Menge und sichtbare Schäden prüfen und betriebsübliche Maßnahmen einleiten

Überwachung des Wareneingangs	I/11/3	Lieferschein	I/11/5
Reklamation, Garantie und Gewährleistung	I/11/3	Lagerkasse	I/11/5
Wareneingangsprüfung	I/11/4	Rechnungsprüfung	I/11/5
Die Mängelrüge	I/11/4		

b) Waren ihren Ansprüchen gemäß einlagern

Lagerhaltung	I/11/7	Zubereitete Waren und Fertigwaren	I/11/11
Notwendigkeit der Lagerhaltung	I/11/7	Nährmittel, Fette, Gewürze	I/11/11
Lagermenge	I/11/7	Gebrauchsgüter	I/11/12
Höchst-, Bestell- und Reservebestand	I/11/7	Tiefkühlwaren	I/11/12
Lagerkennzahlen	I/11/7	Temperatur und Luftfeuchtigkeit im Lager,	
Warenarten im Lager	I/11/8	Lagerdauer	I/11/13
Lagerarten	I/11/8	Weinlagerung	I/11/15
Allgemeine Anforderungen an Lagerräume	I/11/8	Der Weinkeller	I/11/15
Hinweise zur Lagerung und Aufbewahrung einzelner Waren	I/11/9	Das Kellerbuch	I/11/15
Fleisch	I/11/9	Die häufigsten Mängel bei der Lagerung von Lebensmitteln	I/11/16
Halbfertige Waren	I/11/10		

c) Lagerbestände kontrollieren

Die Erfassung der Lagerbewegungen	I/11/17	Inventur, Lagerbestandskontrolle	I/11/18
Wareneingangs- und Warenentnahmebelege	I/11/17	Lagerbuchführung mit EDV	I/11/18
Lagerkartei	I/11/17		

INHALTSVERZEICHNIS II

Die mit Ziffern und Buchstaben gekennzeichneten Überschriften entsprechen den Angaben im Ausbildungsrahmenplan

Handlungsfelder im 2. Ausbildungsjahr

II/12 Einsetzen von Geräten, Maschinen und Gebrauchsgütern, Arbeitsplanung

Gemäß Ausbildungsrahmenplan im zweiten Ausbildungsjahr zu vermitteln

a) Wartung von Geräten und Maschinen sowie

Instandsetzung von Gebrauchsgütern veranlassen

Geräte und Maschinen	II/12/3	Gesetzliche Vorschriften	II/12/4
Wartungsplan	II/12/3	Beispiele für Wartungs- und	
Wartungsverträge	II/12/4	Pflegeanweisungen	II/12/5
Gebrauchsgüter	II/12/4	Fachliche Bestandteile eines Wartungsvertrages	II/12/6

b) Arbeitsergebnisse kontrollieren und bewerten

Kontrolle und Bewertung	II/12/9	Verbesserung und Optimierung	II/12/9
Prüfungs- und Bewertungskriterien	II/12/9	Beispiel Tomatensoße	II/12/10
Maßstäbe für die Bewertung	II/12/9	Bewertung in der Abschlussprüfung	II/12/12

II/13 Warenwirtschaft

Gemäß Ausbildungsrahmenplan im zweiten Ausbildungsjahr zu vermitteln

a) Produkte auf Güte prüfen und Verwendungsmöglichkeiten zuordnen

Lebensmittel	II/13/3	Technische Produkte und Gebrauchsgüter	II/13/4
Frische Lebensmittel	II/13/3	Gütezeichen	II/13/4
Standardisierung des Qualitätsanspruchs	II/13/3	RAL-Gütezeichen (Beispiele)	II/13/5
Bearbeitete Lebensmittel	II/13/3		

b) Arbeitsplatzbezogenen Warenbedarf ermitteln

Waren/Materialwirtschaft	II/13/7	Planungen des Einkaufs	II/13/11
Bedarfsermittlung	II/13/7	Beschaffungswege	II/13/12
Warenbedarfs-Berechnung	II/13/8	Planungstechniken und Hilfsmittel	
Waren-/Materialanforderungen	II/13/9	des Einkaufs	II/13/13
Beschaffung, Einkauf	II/13/11	Standardisierungen	II/13/13
Aufgaben des Einkaufs	II/13/11	ABC-Analyse	II/13/13
Marktübersicht	II/13/11		

c) Bestellungen einleiten

Bezugsquellen ermitteln	II/13/15	Die Bestellung	II/13/19
Suchen im Internet	II/13/15	Bestell-Formular	II/13/20
Die Anfrage	II/13/15	Die Auftragsbestätigung	II/13/21
Angebote vergleichen	II/13/16	Der Kaufvertrag	II/13/21
Telefonische Angebote einholen	II/13/18	Verkürztes Verfahren des Wareneinkaufs	II/13/22
Prioritäten setzen	II/13/18	Beispiel eines Geschäftsganges	II/13/23
Auftragsverhandlungen	II/13/18	Checkliste Wareneinkauf	II/13/25
Rahmenlieferverträge, Abrufaufträge	II/13/19		

d) Inventuren durchführen und Ergebnisse weiterleiten

Bedeutung der Inventur	II/13/27	Zählliste	II/13/29
Die Aufnahme des Warenbestandes	II/13/27	Lagerbewegung	II/13/30
Inventur der Gebrauchsgegenstände	II/13/28	Inventur	II/13/31
Ergebnisse der Inventur weiterleiten	II/13/28	Warenbestandsdifferenzen/Bruch und Verderb	II/13/32

e) Kostenbewusstes Einsetzen von Materialien und Gebrauchsgütern begründen

Siehe Abschnitt III/22

f) Kosten und Erträge erbrachter Dienstleistungen am Beispiel errechnen

Siehe Abschnitt III/22

g) Verkaufspreise nach betrieblichem Kalkulationsschema ermitteln

Siehe Abschnitt III/22

II/14 Anwenden arbeits- und küchentechnischer Verfahren

Gemäß Ausbildungsrahmenplan im zweiten Ausbildungsjahr zu vermitteln

a) Arbeitstechniken anwenden

Arbeitstechniken der Vorbereitung und Bearbeitung	II/14/3	Das Auslösen von Fleisch	II/14/13
Waschen	II/14/3	Auslösen und Zerlegen eines Schweinerückens	II/14/13
Wässern	II/14/3	Auslösen und Zerlegen einer Schweinekeule	II/14/15
Einweichen, Quellen	II/14/3	Das Zerlegen des Schlachtviehs am Beispiel einer Schweinehälfte	II/14/17
Schälen, Pellern, Schaben	II/14/3	Auslösen und Zerlegen einer Rinderkeule	II/14/18
Schneiden	II/14/4	Auslösen und Zerlegen eines Lamms (Schafs)	II/14/19
Beispiele für Vorbereitungsarbeiten	II/14/5	Innereien für die Weiterverarbeitung vorbereiten	II/14/21
Rohstoffe vor und nach der Vorbereitung	II/14/5	Das Spicken von Fleisch	II/14/22
Schneidetechniken für Kartoffeln	II/14/6	Die Schnittführung beim Tranchieren von Geflügel	II/14/23
Beispiele für Vorbereitung und Schneidetechnik bei Gemüse	II/14/7	Die Vorbereitung von Fischen	II/14/24
Karotten	II/14/7	Beispiele für die Vorbereitung von Fischen	II/14/25
Sellerie	II/14/8	Steinbutt	II/14/26
Zwiebeln	II/14/9	Heilbutt	II/14/27
Weitere Beispiele	II/14/10	Aal	II/14/28
Lauch	II/14/12		

b) Garverfahren anwenden

Die Wirkung des Garens	II/14/29	Grillieren	II/14/32
Garverfahren (Übersicht)	II/14/29	Gratinieren/Überbacken	II/14/32
Die Technik der Garverfahren	II/14/30	Backen im Ofen	II/14/32
Anwendung der Garverfahren	II/14/30	Schmoren	II/14/32
Blanchieren	II/14/30	Glisieren	II/14/33
Sieden/Kochen	II/14/31	Poelieren	II/14/33
Dämpfen	II/14/31	Dünsten	II/14/33
Pochieren/Garziehen	II/14/31	Beispiele für die Anwendung der Garverfahren	II/14/34
Frittieren	II/14/31		
Sautieren	II/14/32		

c) Speisen anrichten

Praktische Anforderungen	II/14/35	Grundsätzliche Regeln und Hinweise	II/14/35
Der optische Eindruck	II/14/35	Beispiele für das Anrichten von Speisen	II/14/36

d) Marinaden herstellen

Allgemeine Hinweise	II/14/39	Rohe Marinaden	II/14/39
Zubereitungsbeispiele	II/14/39	Gekochte Marinaden	II/14/39
Schnellmarinade	II/14/39		

e) Panierungen herstellen

Allgemeine Hinweise	II/14/41	Mailänder Panierung	II/14/41
Zubereitungsbeispiele	II/14/41	Pariser Panierung	II/14/41
Englische Panierung	II/14/41		

f) Füllungen herstellen

Allgemeine Hinweise	II/14/43	Füllung für warme Fleischgerichte	II/14/44
Hinweise zur Herstellung	II/14/43	Trockene Duxelles	II/14/44
Zubereitungsbeispiele	II/14/43	Duxelles für Gemüsefüllung	II/14/44
Füllung für einfache, warme Gerichte	II/14/43	Das Füllen von Geflügel	II/14/45

II/15 Zubereiten von pflanzlichen Nahrungsmitteln

Gemäß Ausbildungsrahmenplan im zweiten Ausbildungsjahr zu vermitteln

a) Salate zubereiten

Allgemeine Hinweise	II/15/3	Champignonsalat	II/15/4
Hinweise zur Zubereitung	II/15/3	Karottensalat	II/15/4
Zubereitungsbeispiele	II/15/3	Salat nach Pächterinart	II/15/4
Salat, flämische Art	II/15/3	Gurkensalat	II/15/4

b) Gemüse und Kartoffeln zubereiten

Die Verarbeitung von Gemüse und Pilzen	II/15/5	Spargelgemüse	II/15/12
Allgemeine Hinweise	II/15/5	Kohlrouladen	II/15/12
Salatgemüse	II/15/5	Rosenkohl	II/15/13
Fruchtgemüse	II/15/5	Sauerkraut	II/15/13
Wurzelgemüse	II/15/6	Pilzzubereitungen	II/15/13
Kohlgemüse	II/15/6	Zubereitungsbeispiele (Abbildungen)	II/15/14
Zwiebelgemüse	II/15/6	Gedünstete Champignons	II/15/14
Stengelgemüse	II/15/6	Champignons mit Rahmsoße	II/15/14
Pilze	II/15/6	Steinpilze gebacken	II/15/14
Fremdländische Gemüse	II/15/7	Morcheln auf Försterinart	II/15/14
Gemüse-Grundzubereitungen	II/15/7	Zubereitungsbeispiele: Wirsingkohl,	
Blanchieren	II/15/7	Gemüserisotto	II/15/15
Sieden/Kochen	II/15/7	Artischocken	II/15/16
Dämpfen	II/15/7	Spinat, Rotkohl	II/15/17
Braisieren	II/15/7	Die Zubereitung von Kartoffeln	II/15/18
Dünsten	II/15/8	Kartoffeln kochen, Frittieren	II/15/18
Glasieren	II/15/8	Kartoffelschnittarten (Übersicht)	II/15/19
Gratinieren	II/15/8	Kartoffelbeilagen (Übersicht)	II/15/19
Schwimmend backen	II/15/8	Kartoffelgrundzubereitungen	II/15/19
Sautieren	II/15/8	Gratinieren	II/15/19
Zubereitungsbeispiele für Gemüse	II/15/9	Schwimmend backen	II/15/19
Schwarzwurzeln in Rahm	II/15/9	Braten	II/15/19
Geschmolzene Tomaten	II/15/9	Dämpfen	II/15/19
Wirsinggemüse	II/15/9	Kochen	II/15/20
Rahmspinat	II/15/9	Blanchieren	II/15/20
Bayrisch Kraut	II/15/9	Beispiele für Kartoffelzubereitungen	II/15/20
Gefüllte Paprikaschoten	II/15/10	Kartoffelkroketten	II/15/20
Risotto	II/15/10	Herzoginkartoffeln	II/15/20
Chicorée in Fleischsaft	II/15/10	Schlosskartoffen	II/15/20
Artischockenböden, Präsidentenart	II/15/10	Streichholzkartoffeln	II/15/20
Maronen, glaciert	II/15/10	Lyoner Kartoffeln	II/15/22
Gefüllte Avocados mit Krebschwänzen	II/15/11	Kartoffelklöße von rohen Kartoffeln	II/15/22
Vichy-Karotten	II/15/11	Pariser Kartoffeln	II/15/22
Ratatouille	II/15/11	Kronprinzen-Kartoffeln	II/15/22
Kohlrabi in Sahne	II/15/11	Nusskartoffeln	II/15/22
Gurken in Dillsahne	II/15/12	Anna-Kartoffeln	II/15/22
Blumenkohl	II/15/12	Bratkartoffeln zubereiten	II/15/23
Rotkraut	II/15/12		

c) Hülsenfrüchte zubereiten

Zubereitungen (Übersicht)	II/15/25	Grüne Bohnen	II/15/26
Zubereitungsbeispiele	II/15/25	Bohnenpüree	II/15/26
Erbsen, französische Art	II/15/25	Linsen provenzalische Art	II/15/26
Erbsen auf Bauernart	II/15/25		

d) Getreide und Mahlprodukte zubereiten

Zubereitungsbeispiele	II/15/27	Grieß Viktoria	II/15/28
Apfelreis	II/15/27	Grießflammeri	II/15/28
Reis Trauttmannsdorf	II/15/28	Römische Nocken	II/15/29
Risotto	II/15/28	Polenta	II/15/29
Grießauflauf	II/15/28		

e) Teigwaren und Mehlspeisen zubereiten

Formen von Nudeln (Pastas)	II/15/32	Spätzle	II/15/33
Zubereitungsbeispiele	II/15/33	Maultaschen	II/15/34
Ravioli	II/15/33	Nudeln, überbacken, westfälische Art	II/15/34
Cannelloni	II/15/33	Spaghetti nach Bologneser Art	II/15/34
Hausmacher Nudeln	II/15/33	Semmelknödel	II/15/35

II/16 Herstellen von Suppen und Soßen

Gemäß Ausbildungsrahmenplan im zweiten Ausbildungsjahr zu vermitteln

a) Fonds herstellen

Praktische Hinweise zur Herstellung von Fonds	II/16/3	Zubereitungsbeispiele	II/16/4
Weiterverarbeitung zu Extrakten (Glacé)	II/16/3	Braune Kalbsbrühe	II/16/4
Weiterverarbeitung zu Suppen und Soßen	II/16/3	Weißer Kalbsbrühe	II/16/4
Weiterverarbeitung zu Aspik (Gallert, Gelee)	II/16/3	Fischbrühe	II/16/4
		Fischfond/Fischgrundsoße und Ableitungen	II/16/5

b) Klare Suppen herstellen

Klare Suppen	II/16/7	Fischkraftbrühe	II/16/8
Zubereitungsarten (Übersicht)	II/16/7	Zubereiten einer Kraftbrühe	II/16/9
Zubereitungsbeispiele	II/16/7	Kaltschalen	II/16/10
Fleischbrühe	II/16/7	Zubereitungen (Übersicht)	II/16/10
Geflügelkraftbrühe	II/16/8	Zubereitungsbeispiel	II/16/10
Doppelte Rinderkraftbrühe	II/16/8	Apfelkaltschale	II/16/10

c) Gebundene Suppen herstellen

Allgemeine Hinweise	II/16/11	Beispiele für Schleimsuppenzubereitungen	II/16/14
Zubereitungsarten (Übersicht)	II/16/11	Gerstensuppe	II/16/14
Püreesuppen	II/16/11	Grießsuppe Leopold	II/16/14
Rahmsuppen	II/16/11	Beispiele für Gemüsesuppenzubereitungen	II/16/14
Schleimsuppen	II/16/11	Frankfurter Linsensuppe	II/16/14
Einfache Gemüsesuppen	II/16/11	Pichelsteiner	II/16/15
Gebundene braune Suppen	II/16/11	Beispiele für Nationalsuppenzubereitungen	II/16/15
Beispiele für Püreesuppenzubereitungen	II/16/12	Italienische Gemüsesuppe	II/16/15
Kartoffelsuppe	II/16/12	Französische Zwiebelsuppe	II/16/15
Grüne Erbsensuppe	II/16/12	Windsorsuppe	II/16/16
Karottensuppe mit Reis	II/16/12	Hamburger Aalsuppe	II/16/16
Beispiele für Rahmsuppenzubereitungen	II/16/12	Borschtsch	II/16/16
Legierte Blumenkohlsuppe	II/16/12	Französische Fischsuppe	II/16/16
Geflügelkremssuppe	II/16/13	Beispiele für Spezialsuppen-Zubereitungen	II/16/17
Tomatenkremssuppe	II/16/13	Ochsenfleischsaft	II/16/17
Florentiner Rahmsuppe	II/16/13	Germiny-Suppe	II/16/17
Champignonkremssuppe	II/16/13	Herstellungsbeispiel: Zwiebelsuppe	II/16/18
Legierte Lauchsuppe	II/16/14		

d) Buttermischungen herstellen

Allgemeine Hinweise	II/16/19	Butter Café de Paris	II/16/19
Zubereitungsbeispiele	II/16/19	Kräuterbutter	II/16/20
Mehlbutter	II/16/19	Spezielle Zubereitungen	II/16/20

e) Kalte und warme Soßen, Grundsoßen und ihre Ableitungen herstellen

Siehe Abschnitt III/24

II/17 Herstellen von Vorspeisen und Anrichten von kalten Platten

Gemäß Ausbildungsrahmenplan im zweiten Ausbildungsjahr zu vermitteln

a) Vorspeisen herstellen und präsentieren

Kalte Vorspeisen	II/17/3	Finger Food	II/17/5
Beispiele für Zubereitung und Präsentation	II/17/3	Überbackene Krabbensandwiches	II/17/5
Cocktails	II/17/4	Gefüllte Champignonköpfe	II/17/5
Cocktail von frischen Krebschwänzen	II/17/4	Fleischbällchen mit Gorgonzola	II/17/6
Frucht-Cocktail	II/17/4	Indische Hühnerspieße	II/17/6
Californiacocktail	II/17/4	Pasteten und ähnliche Vorspeisen	II/17/7
Meloncocktail	II/17/5	Pasteten	II/17/7
Matjescocktail, Hausfrauenart	II/17/5	Terrinen und Galantinen	II/17/7

Parfait und Schaumbrot	II/17/7	Entengalantine	II/17/9
Zubereitungsbeispiele	II/17/7	Gemüseterrine	II/17/10
Räucherlachsterrine	II/17/7	Warme Vorspeisen	II/17/11
Rehpastete	II/17/8	Zubereitungsbeispiele	II/17/11
Aalgalantine	II/17/8	Geflügelkroketten	II/17/11
Rebhuhnpastete	II/17/8	Pastetchen nach Königinart	II/17/11
Poulardengalantine	II/17/9	Lothringer Käsekuchen	II/17/11
Lachsterrine	II/17/9		

- b) Platten mit verschiedenen Produkten zusammenstellen, anrichten, garnieren und präsentieren
Siehe Abschnitt III/28

II/18 Zubereiten von Molkereiprodukten und Eiern

Gemäß Ausbildungsrahmenplan im zweiten Ausbildungsjahr zu vermitteln

a) Käsegerichte zubereiten

Die Verwendung von Käse	II/18/3	Käsegratin	II/18/4
Gerichte aus und mit Käse	II/18/3	Käseeierkuchen	II/18/4
Zubereitungsbeispiele	II/18/4	Käsetörtchen	II/18/4
Käseauflauf	II/18/4	Käseschnittchen	II/18/4

b) Speisen aus Quark und Jogurt zubereiten

Allgemeine Hinweise	II/18/5	Topfenpalatschinken	II/18/5
Zubereitungsbeispiele	II/18/5	Erdbeercreme	II/18/6
Apfelquarkspeise	II/18/5	Quarkschnitte	II/18/6

c) Eierspeisen zubereiten

Allgemeine Hinweise	II/18/7	Gebackene Eier mit Tomatensoße	II/18/8
Zubereitungen (Übersicht)	II/18/7	Auflauf	II/18/9
Zubereitungsbeispiele	II/18/8	Eierpfannkuchen mit Speck	II/18/9
Verlorene Eier, Florentiner Art	II/18/8	Rühreier	II/18/9
Omelette in verschiedenen Variationen	II/18/8	Gefüllte Eier	II/18/9
Eier im Nöpfchen mit Rahm	II/18/8	Verlorenes Ei auf Schinkenjulienne	II/18/9

II/19 Herstellen und Verarbeiten von Teigen und Massen

Gemäß Ausbildungsrahmenplan im zweiten Ausbildungsjahr zu vermitteln

a) Grundteige herstellen und verarbeiten

Allgemeine Hinweise	II/19/3	Käsekuchen	II/19/8
Treib- und Lockerungsverfahren	II/19/3	Brandteigkuchen	II/19/9
Zubereitung der Grundteige	II/19/3	Krapfen	II/19/9
Mürbeteig	II/19/3	Wiener Apfelstrudel	II/19/9
Brandteig	II/19/3	Gedekte Apfelschnitte	II/19/10
Hefeteig	II/19/4	Apfelkrapfen	II/19/10
Bierteig/Backteig/Ausbackteig	II/19/4	Spritzgebäck	II/19/10
Blätterteig	II/19/4	Löffelbiscuits	II/19/10
Die Herstellung von Blätterteig	II/19/5	Savarin mit Früchten	II/19/10
Die Herstellung von Bierteig/Backteig/ Ausbackteig	II/19/7	Sacher Schnitte	II/19/11
Verarbeitung der Grundteige	II/19/8	Buchteln	II/19/11
Zubereitungsbeispiele	II/19/8	Berliner Pfannkuchen	II/19/11
Blätterteigpasteten	II/19/8	Teegebäck	II/19/11
Pastetchen nach Toulouser Art	II/19/8	Ausstecher und Gebäckformen	II/19/12
Biskuitrolle	II/19/8	Tartelettes, Schiffchen und Savarinringe herstellen	II/19/13
Mokka-Blitzkuchen	II/19/8		

b) Massen herstellen und verarbeiten

Biskuitmasse	II/19/15	Italienische Meringemasse	II/19/15
Hippenmasse	II/19/15	Brandmasse	II/19/16
Pralinenmasse	II/19/15		

c) Vorgefertigte Teige verarbeiten

Vorgefertigte Teige	II/19/17		
---------------------	----------	--	--

II/20 Herstellen von Süßspeisen

Gemäß Ausbildungsrahmenplan im zweiten Ausbildungsjahr zu vermitteln

a) Pudding zubereiten

Allgemeine Hinweise	II/20/3	Reispudding	II/20/3
Zubereitungsbeispiele	II/20/3	Auflaufpudding	II/20/3
Warme Puddinge	II/20/3	Kalte Puddinge	II/20/4
Kabinettpudding	II/20/3	Grieß Victoria	II/20/4
Frankfurter Pudding	II/20/3		

b) Kreamspeisen herstellen

Allgemeine Hinweise	II/20/5	Schokoladenkrem	II/20/5
Zubereitungen (Übersicht)	II/20/5	Weinschaumkrem	II/20/5
Zubereitungsbeispiele	II/20/5	Vanillekrem	II/20/6
Karamelkrem	II/20/5		

c) Süße Eierspeisen herstellen

Zubereitungen (Übersicht)	II/20/9	Kleine Pfannkuchen mit Schokoladencreme	II/20/9
Zubereitungsbeispiele	II/20/9	Kaiserschmarren	II/20/9
Kleine Pfannkuchen	II/20/9		

d) Obstspeisen herstellen

Zubereitungsbeispiele	II/20/11	Obsttörtchen	II/20/11
Pflirsich Melba	II/20/11	Rote Grütze mit Sahne	II/20/11
Birne Helene	II/20/11	Beispiele für das Anrichten von Süßspeisen	II/20/12

e) Halbgefrorenes zubereiten und Eisspeisen anrichten siehe Abschnitt III/29

Ein großer Teil der Fotos in den Teilen II und III des Leitfadens entstanden im Rahmen von Projektarbeiten an der Gewerbeschule für Gastronomie und Ernährung in Hamburg. Projektleiter war Ctefan Wohlfeil, der auch fotografiert hat. Da es sich nicht um Studioaufnahmen handelt sondern um Schnappschüsse, die während der praktischen Arbeit entstanden, sind gewisse Differenzen hinsichtlich der Lichtverhältnisse und der Farbwiedergabe unvermeidlich.

Andere Aufnahmen stammen von Peter Braune, Nidderau und Henning Berkefeld, Hamburg.

INHALTSVERZEICHNIS III

Die mit Ziffern und Buchstaben gekennzeichneten Überschriften entsprechen den Angaben im Ausbildungsrahmenplan.

Handlungsfelder im 3. Ausbildungsjahr

III/21 Umgang mit Gästen, Beratung und Verkauf

Gemäß Ausbildungsrahmenplan im dritten Ausbildungsjahr zu vermitteln

a) Gespräche gäste- und unternehmensorientiert führen

Kommunikation	III/21/3	Das gästorientierte Gespräch Koch/Köchin	III/21/7
Typische Dialoge aus der Praxis	III/21/3	Beispiele zur Gesprächsführung	III/21/7
Missverständnisse und die Ursachen	III/21/4	Menüherstellung (Koch/Köchin)	III/21/7
Gäste- und unternehmensorientierte Gespräche	III/21/5	Bankettabsprache	III/21/8
Das gästorientierte Gespräch in der Abschlussprüfung	III/21/6	Auskünfte im Bereich Wirtschaftsdienst	III/21/9
Bewertung des gästorientierten Gespräches	III/21/7	Gespräch im Servicebereich	III/21/10
		Beratung zur Speisenauswahl	III/21/11

b) Sprachliche und nichtsprachliche Ausdrucksmöglichkeiten anwenden

Sprechen und Formulieren	III/21/13	Körpersprache	III/21/14
Einige Grundregeln der Stilkunde	III/21/13	Mit den Augen zuhören...	III/21/16
Stimme und Aussprache	III/21/14		

c) Reklamationen entgegennehmen, bearbeiten und Lösungen aufzeigen

Die Reklamation als Chance	III/21/17	Beispiele für den Umgang mit Reklamationen	III/21/20
Der Umgang mit Reklamationen	III/21/17	Reklamationen vorbeugen	III/21/22
Gesprächsführung bei Reklamationen	III/21/18	Gästabefragung	III/21/22

d) Gäste unter Berücksichtigung ihrer Wünsche beraten

Beratung bei der Speisenauswahl	III/21/25	Beratung bei der Getränkeauswahl	III/21/27
Menüzusammenstellung	III/21/25	Weine	III/21/27
Der Hauptgang	III/21/25	Biere und andere Getränke	III/21/28
Die übrigen Gänge	III/21/25	Beispiel für die Beratung des Gastes	III/21/29
Hauptbestandteile und Beilagen	III/21/26	Der Gast hat immer Recht!	III/21/29

III/22 Warenwirtschaft

Gemäß Ausbildungsrahmenplan im dritten Ausbildungsjahr zu vermitteln

- | | |
|---|-----------------------|
| a) Produkte auf Güte prüfen und Verwendungsmöglichkeiten zuordnen | siehe Abschnitt II/13 |
| b) Arbeitsplatzbezogenen Warenbedarf ermitteln | siehe Abschnitt II/13 |
| c) Bestellungen einleiten | siehe Abschnitt II/13 |
| d) Inventuren durchführen und Ergebnisse weiterleiten | siehe Abschnitt II/13 |

e) Kostenbewusstes Einsetzen von Materialien und Gebrauchsgütern begründen

Kostenbewusstsein im Gastgewerbe	III/22/3	Beispiele für kostenbewussten Umgang mit Materialien und Gebrauchsgütern	III/22/4
Materialien	III/22/3	Andere Kostenfaktoren	III/22/4
Gebrauchsgüter	III/22/3		

f) Kosten und Erträge erbrachter Dienstleistungen am Beispiel errechnen

Kosten und Erträge	III/22/5	Sonstige Begriffe der Kostenrechnung	III/22/6
Einteilung der Kosten	III/22/5	Grafische Darstellung der Kosten	III/22/6
1. Nach Produktionsfaktoren	III/22/5	Methoden der Kostenrechnung (Kalkulation)	III/22/7
2. Nach dem Ort der Entstehung	III/22/5	Gesamtkostenrechnung (Vollkostenrechnung)	III/22/7
3. Nach der Zurechenbarkeit zu Produkten und Leistungen	III/22/5	Teilkostenrechnung (Deckungsbeitragsrechnung)	III/22/7
4. Nach der Abhängigkeit vom Grad der Beschäftigung	III/22/6	Kostenverlauf und Ertrag	III/22/8

g) Verkaufspreise nach betrieblichem Kalkulationsschema ermitteln

Preiskalkulation für Speisen	III/22/9	Deckungsbeitrag	III/22/17
Ermittlung des Wareneinsatzes	III/22/9	Beispiele für Mengen- und Preisberechnungen	III/22/17
Rohaufschlagssatz und Kalkulationsfaktor	III/22/10	Schlachtverlust-Berechnungen	III/22/17
Deckungsbeitragsrechnung	III/22/14	Verluste der Fleischzubereitung	III/22/18
Break-even-Analyse	III/22/15	Berechnen von Einkaufsmengen	III/22/18
Zimmerpreiskalkulation	III/22/16	Kalkulation mit Bedienungsgeld	III/22/19
Kapazität und Frequenz des Hotels	III/22/16		
Durchschnittlicher Inklusivpreis	III/22/17		
Berechnung der Gesamtkosten der Beherbergung	III/22/17		

Die Grundrechenarten (Exkurs)

Addieren (Zusammenzählen)	III/22/20	Dreisatzrechnung oder Schlussrechnung	III/22/26
Subtrahieren (Abziehen)	III/22/21	Prozentrechnung	III/22/27
Multiplizieren (Malnehmen, Vervielfachen)	III/22/22	Zinsrechnung	III/22/28
Dividieren (Teilen)	III/22/23	Anteilsrechnung (Verteilungsrechnen)	III/22/28
Kaufmännische Auf- und Abrundung	III/22/24	Umrechnen von Währungen	III/22/29
Zusammengesetzte Aufgaben mit den vier Grundrechenarten	III/22/24	Flächen- und Umfangberechnung	III/22/30
Bruchrechnung	III/22/24	Inhalts- und Oberflächenberechnung	III/22/30
		Die wichtigsten Maßeinheiten	III/22/31

III/23 Werbung und Verkaufsförderung

Gemäß Ausbildungsrahmenplan im dritten Ausbildungsjahr zu vermitteln

a) Bei verkaufsfördernden Maßnahmen mitwirken

Marketing und Werbung	III/23/3	Beispiele für Werbemittel (Abbildungen)	III/23/9
Marketing im Gastgewerbe	III/23/3	Mitwirkung an verkaufsfördernden Maßnahmen	III/23/15
Marketing-Instrumente	III/23/3	Beispiel »Mineralwasser«	III/23/15
Angebotssituation im Gastgewerbe	III/23/3	Zusammensetzung der Gruppe	III/23/15
Werbung im Gastgewerbe	III/23/3	Informationen beschaffen	III/23/15
Die innere Werbung	III/23/4	Zeitplanung	III/23/15
Die äußere Werbung	III/23/4	Konzeption und Durchführung	III/23/16
Werbemittel und Werbeträger	III/23/4	Erfolgskontrolle	III/23/20
Marketing-Mix	III/23/5	Gästereaktionen	III/23/20
Corporate Identity, Firmenstil	III/23/5	Beispiel »Tag der offenen Tür«	III/23/21
Public Relations, Öffentlichkeitsarbeit	III/23/5	Konzeption	III/23/21
Beispiel »Der Hausprospekt«	III/23/5	Einladungskarte	III/23/21
Andere Werbemittel	III/23/6	Anzeige in einer Fachzeitschrift	III/23/21
Die Kosten der Werbung	III/23/8	Ablaufplan	III/23/21
Kontrolle des Werbeerfolgs	III/23/8		
Wettbewerbsrecht	III/23/8		

b) Anlassbezogene Dekorationen ausführen

Räume dekorieren	III/23/23	Büfettbespannungen	III/23/27
Beispiele für Dekorationsarbeiten	III/23/27	Blumenstecken	III/23/28

c) Werbewirksame Angebote erstellen

Das individuelle Angebot	III/23/31	Orthografie, Wortstellung und Zeichensetzung	III/23/38
Angebotskarten	III/23/37	Textanordnung	III/23/41
Redlichkeit	III/23/37	Die Gestaltung	III/23/41
Text und Ausdrucksweise	III/23/37	Das Gesamtangebot des Gastgewerbes	III/23/48

Bereich Bewirtung	III/23/48	Beispiel für die Erweiterung des Angebotes	
Bereich Verpflegung	III/23/48	und was dabei zu bedenken ist	III/23/50
Bereich Beherbergung		Veranstaltungen	III/23/51
mit Nebenleistungen	III/23/48	Angebote planen	III/23/53

III/24 Herstellen von Suppen und Soßen

Gemäß Ausbildungsrahmenplan im dritten Ausbildungsjahr zu vermitteln

a) Kalte und warme Soßen, Grundsoßen und ihre Ableitungen herstellen

Weißer, brauner und aufgeschlagener Soßen	III/24/3	Weißer Fischgrundsoße	III/24/9
Übersicht	III/24/3	Diplomatensoße	III/24/9
Brauner Soßen	III/24/5	Sardellensoße	III/24/9
Brauner Grundsoße	III/24/5	Weißer Rahmsoße	III/24/9
Robert-Soße	III/24/5	Kardinal-Soße	III/24/9
Pikante Soße	III/24/5	Mornay-Soße	III/24/9
Soße, Bordelaiser Art	III/24/5	Meerrettichsoße	III/24/10
Burgundersoße	III/24/6	Aufgeschlagener Soßen	III/24/10
Zigeunersoße	III/24/6	Holländische Soße	III/24/10
Brauner Grundsoße von Wild	III/24/6	Béarnaise-Soße	III/24/10
Wildrahmsoße	III/24/6	Mousseline-Soße	III/24/10
Pfefferrahmsoße	III/24/7	Foyotter Soße	III/24/10
Diana-Soße	III/24/7	Choron-Soße	III/24/11
Tomatensoße – Grundsoße	III/24/7	Kalte Soßen	III/24/11
Algerische Soße	III/24/7	Mayonnaise	III/24/11
Weißer Soßen	III/24/8	Chantilly-Soße	III/24/11
Kalbsgrundsoße	III/24/8	Remouladensoße	III/24/11
Alexandra-Soße	III/24/8	Tatarensoße	III/24/11
Weißer Trüffelsoße	III/24/8	Salatsoßen	III/24/12
Pächter-Soße	III/24/8	Italian Dressing	III/24/12
Deutsche Soße	III/24/8	Ableitungen	III/24/12

III/25 Zubereiten von Fisch, Schalen- und Krustentieren

Gemäß Ausbildungsrahmenplan im dritten Ausbildungsjahr zu vermitteln

a) Meeres- und Süßwasserfische zubereiten

Die Verarbeitung von Fischen	III/25/3	Süßwasserfische zubereiten	III/25/9
Vorbereitung	III/25/3	Forelle blau	III/25/9
Garverfahren	III/25/3	Forelle Müllerin	III/25/9
Praktische Hinweise	III/25/4	Karpfen blau	III/25/9
Zubereitungsbeispiele Süßwasserfische	III/25/5	Forelle, Burgunder Art	III/25/10
Zubereitungsbeispiele Meeresfische	III/25/5	Hecht in Weißwein	III/25/10
Meeresfische zubereiten	III/25/7	Hechtklößchen	III/25/10
Hering, gebacken	III/25/7	Aal in Weißwein	III/25/10
Bismarckheringsfilets	III/25/7	Aal grün	III/25/11
Kabeljaufilet, Florentiner Art	III/25/7	Zanderfilet mit Senfbutter	III/25/11
Salm, Kardinalsart	III/25/7	Wallschnitzel	III/25/11
Schellfisch mit Senfsoße	III/25/8	Felchen, Mailänder Art	III/25/11
Lengfisch Müllerin	III/25/8	Fische säubern, ausnehmen und vorbereiten	
Rotbarschfilet gebacken	III/25/8	(Abbildungen)	III/25/12
Steinbutt, französisch gekocht	III/25/8	Lachs zubereiten (Abbildungen)	III/25/13
Heilbutt, überbacken	III/25/8	Fische zubereiten (Abbildungen)	III/25/14
Seezunge in Weißwein	III/25/9		
Seezunge, Colbert	III/25/9		

b) Schalen- und Krustentiere verarbeiten

Praktische Hinweise zur Bearbeitung	III/25/15	Zubereitungsbeispiele für Hummer	
Krustentiere	III/25/15	und Krebs	III/25/16
Weichtiere	III/25/15	Hummer Thermidor	III/25/16
Zubereitungsbeispiele für Muscheln	III/25/16	Cocktail von frischen Krebschwänzen	III/25/17
Muscheln, Seemannsart	III/25/16	Krebschwänze in Dill	III/25/17
Jacobsmuscheln, Nantaisart	III/25/16	Hummerzubereitung (Abbildungen)	III/25/18
Austern, überbacken	III/25/16		

III/26 Verarbeiten von Fleisch und Innereien

Gemäß Ausbildungsrahmenplan im dritten Ausbildungsjahr zu vermitteln

a) Fleisch zu Gerichten verarbeiten

Hinweise aus der Praxis	III/26/3	Lendenbraten Gärtnerin	III/26/10
Bestimmung des Garzustandes	III/26/3	Zubereitungsbeispiele für Kalbfleisch	III/26/10
Zubereitungsbeispiele (Übersicht)	III/26/4	Kalbshaxe, bürgerlich	III/26/10
Zubereitungsbeispiele für Schweinefleisch	III/26/5	Kalbshaxe, italienische Art	III/26/10
Jungschweinerücken mit Backpflaumen	III/26/5	Kalbsbrust, deutsche Art	III/26/10
Szegediner Gulasch	III/26/5	Gebratene Kalbsmedaillons	III/26/11
Schweinekeule mit Kruste	III/26/5	Kalbssteak mit Estragon	III/26/11
Schinken in Burgunder	III/26/6	Kalbsschnitzel Holstein	III/26/11
Schweinerücken	III/26/6	Kalbsschnitzel, Mailänder Art	III/26/11
Schweinefilet mit Äpfeln	III/26/6	Wiener Schnitzel	III/26/11
Kasseler Rippenspeer	III/26/6	Kalbsmedaillons, englische Art	III/26/12
Schweinekotelett mit pikanter Soße	III/26/6	Weißgericht von Kalbfleisch	III/26/12
Zubereitungsbeispiele für Rindfleisch	III/26/7	Kalbsfrikassee	III/26/12
Rindergulasch, Ungarische Art	III/26/7	Kalbsragout	III/26/12
Rinderbrust, Berliner Art	III/26/6	Zubereitungsbeispiele für Lammfleisch	III/26/12
Rumpsteak, Tiroler Art	III/26/7	Lammnüsschen, Florentiner Art	III/26/12
Rinderrouladen, bürgerlich	III/26/7	Lammkeule, Bäckerinart	III/26/13
Filetgulasch Stroganoff	III/26/8	Lammkotelett, gebraten	III/26/13
Schmorbraten	III/26/8	Lammcurry	III/26/13
Sauerbraten, Rheinische Art	III/26/8	Irish Stew	III/26/13
Tafelspitz	III/26/9	Hammelfleisch mit grünen Bohnen	III/26/14
Königsberger Klopse	III/26/9	Schweineschulter auslösen und zubereiten (Abbildungen)	III/26/15
Roastbeer, moderne Art	III/26/9		
Lendenschnitte Rossini	III/26/9		

b) Innereien zu Gerichten verarbeiten

Hinweise aus der Praxis	III/26/17	Kalbsherz, geschmort, in Burgundersoße	III/26/18
Beispiele für die Verarbeitung (Übersicht)	III/26/17	Rinderpökelszunge	III/26/18
Zubereitungsbeispiele für Innereien	III/26/17	Kalbsnieren, gebacken	III/26/18
Leberklößchen	III/26/17	Saure Kalbsnierenchen	III/26/18
Kalbsleber, Berliner Art	III/26/17	Kalbszungenragout	III/26/19
Schweineleber in Rotwein	III/26/18		

III/27 Verarbeiten von Wild und Geflügel

Gemäß Ausbildungsrahmenplan im dritten Ausbildungsjahr zu vermitteln

a) Haus- und Wildgeflügel zu Gerichten verarbeiten

Hinweise aus der Praxis	III/27/3	Poularde, orientalische Art	III/27/5
Beispiele für die Verarbeitung (Übersicht)	III/27/3	Frikassee vom Huhn	III/27/5
Zubereitungsbeispiele für Hausgeflügel	III/27/4	Huhn, gebacken	III/27/5
Gebratenes Masthuhn mit Spargelspitzen und Tomaten	III/27/4	Zubereitungsbeispiele für Wildgeflügel	III/27/6
Pilaw, orientalische Art	III/27/4	Wachtel, Winzerart	III/27/6
Hähnchen, amerikanische Art	III/27/4	Fasan, Zigeunerart	III/27/6
Huhn mit Schaumwein	III/27/4	Wildente mit Orangen	III/27/6
Truthahn mit Maronen	III/27/5	Rebhuhn, Burgunder Art	III/27/6
Gebratene Gans	III/27/5	Fasanenbrüstchen mit Orangensaft	III/27/6
		Poularde vorbereiten und zubereiten (Abbildungen)	III/27/7

b) Fleisch von Wild zu Gerichten verarbeiten

Hinweise aus der Praxis	III/27/9	Hirschragout	III/27/11
Beispiele für die Verarbeitung (Übersicht)	III/27/10	Hirschkeule, gebraten	III/27/11
Zubereitungsbeispiele für Wild	III/27/10	Hirschkalbsrücken Diana	III/27/11
Rehrücken Baden-Baden	III/27/10	Wildschweinerücken	III/27/12
Waidmannstopf	III/27/10	Hasenpfeffer	III/27/12
Rehmedaillons mit Cumberlandsoße	III/27/11	Hasenkeule, französische Art	III/27/12
Rehlendchen nach Jägerart	III/27/11	Hasenrücken St. Hubertus	III/27/12

III/28 Herstellen von Vorspeisen und Anrichten von kalten Platten

Gemäß Ausbildungsrahmenplan im dritten Ausbildungsjahr zu vermitteln

a) Platten mit verschiedenen Produkten zusammenstellen, anrichten und garnieren

Hinweise aus der Praxis III/28/3 Abbildungen beispielhafter Platten III/28/4 bis III/28/8

III/29 Herstellen von Süßspeisen

Gemäß Ausbildungsrahmenplan im dritten Ausbildungsjahr zu vermitteln

a) Pudding zubereiten siehe Abschnitt II/20

b) Krenspeisen herstellen siehe Abschnitt II/20

c) Süße Eierspeisen herstellen siehe Abschnitt II/20

d) Obstspeisen zubereiten siehe Abschnitt II/20

e) Halbgefrorenes zubereiten und Eisspeisen anrichten

Hinweise aus der Praxis III/29/3 Eissorten III/29/4

Das Eisangebot III/29/3 Herstellung III/29/4

Ausrüstung III/29/3 Checkliste für Eisbüfets III/29/6

Das Anrichten von Platten III/29/3 Abbildungen III/29/7 bis III/29/9

Präsentation des Eisbüfets III/29/4

Ein großer Teil der Fotos in den Teilen II und III des Leitfadens entstanden im Rahmen von Projektarbeiten an der Gewerbeschule für Gastronomie und Ernährung in Hamburg. Projektleiter war Ctefan Wohlfeil, der auch fotografiert hat. Da es sich nicht um Studioaufnahmen handelt sondern um Schnappschüsse, die während der praktischen Arbeit entstanden, sind gewisse Differenzen hinsichtlich der Lichtverhältnisse und der Farbwiedergabe unvermeidlich.

Andere Aufnahmen stammen von Peter Braune, Nidderau und Henning Berkefeld, Hamburg.