



PFANNEBERG

DER JUNGE KOCH DIE JUNGE KÖCHIN

Frank Brandes
Heike Harten
Marco Voll
Thomas Wolffgang

Autoren früherer Auflagen:
Hermann Grüner
Reinhold Metz

37. Auflage

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

Autoren

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

Autoren früherer Auflagen

Hermann Grüner, Garmisch-Partenkirchen
Reinhold Metz, Bad Wörishofen

Verlagslektorat

Benno Buir

Bildbearbeitung

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

37. Auflage 2018

2., durchgesehene Druckquote 2019

Druck 5 4 3, Nachdruck 2021

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

ISBN 978-3-8057-0726-8

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

© 2018 by Fachbuchverlag Pfanneberg GmbH & Co. KG, 42781 Haan-Gruiten
www.pfanneberg.de
www.der-junge-koch.de

Umschlag: braunwerbeagentur, 42477 Radevormwald, unter Verwendung eines Fotos von © Teubner Foodfoto, Berlin
Layout und Satz: tiff.any GmbH, 10999 Berlin
Druck: Printer Trento S. r. l., 38121 Trento (I)

Das Standardwerk „Der junge Koch/Die junge Köchin“ und das dazugehörige Medienpaket liegen nun runderneuert in der **37. Auflage** vor. Neue, erfahrene Autoren haben die vielfach anerkannte Qualität um **viele neue Elemente** erweitert.

„Der junge Koch/Die junge Köchin“ enthält alle Inhalte, die heute für die professionelle und moderne Ausbildung im Beruf „Koch/Köchin“ erforderlich sind.

„Der junge Koch/Die junge Köchin“ eignet sich darüber hinaus als wertvolles Nachschlagewerk für

- alle **gastronomischen Ausbildungsberufe**
- alle **Praktiker/innen in den Koch- und gastronomischen Berufen**
- alle **ambitionierten Köche/Köchinnen im privaten Umfeld**

Was ist neu am „Jungen Koch“?

Sehr, sehr viel. Genau so, wie sich der Beruf geändert hat, hat sich das Buch weiterentwickelt:

- Neues Konzept, neue Gliederung
- Theorie und Praxis werden immer zusammen behandelt
- Neueste, aktuelle Themen, Trends, Geräte, Zubereitungen
- Viel Wissen braucht viel Platz: fast 170 Seiten mehr als vorher
- Noch mehr Wissen im Internet: Zusatzmaterial, Hintergrundinfos und Videos – www.der-junge-koch.de
- Alle Bilder und Tabellen des Buches sind für die Übernahme in eigenes Material jetzt digital zugänglich – online und offline wie ein E-Book nutzbar
- Die digitale Ausgabe: Der junge Koch/Die junge Köchin als E-Book in unserer EUROPATHEK
- Die bewährten Prüfungsmaterialien ergänzen das Buch: Die Lern-App „Prüfung Koch“ in den Stores, Tests online auf unserem Lernportal „Prüfungsdoc“ – Infos auf www.pfanneberg.de und www.der-junge-koch.de



Ihr Feedback ist uns wichtig!

Wenn Sie **mithelfen** möchten, dieses Buch für die kommenden Auflagen noch weiter zu optimieren, schreiben Sie uns unter lektorat@europa-lehrmittel.de.

Wir freuen uns auf Anregungen und Unterstützung durch Kritik und wünschen viel Erfolg mit „Der junge Koch/Die junge Köchin“.

Sommer 2018

Autoren und Verlag

Persönliche Anmerkungen der Autoren

Liebe Auszubildende,

Sie haben sich einen Beruf ausgesucht, der sich ständig verändert. Einen Beruf, den nicht viele haben – einen Beruf „mit Geschmack“. Schon zu Beginn unserer eigenen Kochausbildung ahnten wir, dass es toll ist, mit frischen Lebensmitteln kreativ und in einem Team zu arbeiten, leckere Gerichte zuzubereiten und Gästen Genuss zu ermöglichen. Dazu gehört aber auch: Das Arbeiten unter Zeitdruck, körperlich an die Grenzen zu kommen, immer aufmerksam zu sein, an Wochenenden, zu unüblichen Zeiten und deutlich länger als die eigenen Freunde zu arbeiten. Und doch sind wir abends mit einem zufriedenen Gefühl aus der Küche gegangen. So waren und sind die Anforderungen des Kochberufes auch Ansporn für uns gewesen, immer besser zu werden.

Verändert hat sich seitdem auch das Kochen: Neue Gerichte werden nicht mehr einfach ausprobiert, sie werden „entwickelt“: Klassische Zubereitungen werden auseinandergenommen, untersucht und neu zusammengesetzt. Das erfordert von Koch und Köchin sehr viel Wissen über Lebensmittel, die Inhaltsstoffe und deren Potenzial. Außerdem wachsen die Ansprüche unserer Gäste: Essen soll lecker und gesund sein. Vegetarische Angebote sind ein ständig wachsender Markt. Der Wunsch nach hochwertigen Lebensmitteln der Saison und der Region ist weit verbreitet, Nachhaltigkeit und Umweltschutz sind wichtig.

Wir geben Ihnen mit diesem Buch und dem darin gesammelten Wissen eine gute und brauchbare Grundlage für Ihre Ausbildung – und für Ihren Berufsweg. Das schließt die Zeit nach der Ausbildung ein.

Wir wünschen Ihnen, dass Sie jetzt und in Zukunft genauso wie wir überzeugt sind, einen tollen Beruf auszuüben.

Haan, im Sommer 2018

Die Autoren

Lieber Herr Grüner, lieber Herr Metz,

als wir – die „Neuen“ – noch selbst Auszubildende waren, war „Der junge Koch/Die junge Köchin“ längst das Lehrbuch für die Kochausbildung. Schon damals war es für uns erstaunlich, wie viel Fachwissen und Know-how Sie in ein noch verhältnismäßig kleines Buch gepackt haben. Die Basis unseres Berufes und unserer täglichen Arbeit war und ist das Lehrbuch.

Was für uns bei allen Veränderungen unverändert geblieben ist, das ist der Respekt vor Ihrer Leistung: Dieses Buch über Jahrzehnte den Anforderungen des Kochberufes anzupassen und weiterzuentwickeln ist ein enormes Unterfangen. Nun durften wir Ihr Erbe antreten, und wir haben die erste Auflage „unseres“ Jungen Kochs gestalten können. Dabei haben wir auch für die Tätigkeit des Autors viel von Ihnen gelernt.

Dafür und für die Basis, welche Sie mit Ihrer Arbeit für unser Schreiben gelegt haben, sagen wir ganz herzlich „Danke“! Wir hoffen, es ist uns gelungen, die Neuauflage des Buches in Ihrem Sinne fortzuführen. Dann könnte „Der junge Koch/Die junge Köchin“ für unsere Kolleginnen und Kollegen und vor allem für viele Auszubildende zukünftiger Generationen ein genauso wertvoller Begleiter werden wie er es für uns war.

Mit Hochachtung

Ihre „neuen“ Autoren

Inhaltsverzeichnis

Vorwort	3
Inhaltsverzeichnis	5

EINFÜHRUNG

EINFÜHRUNG IN DIE BERUFE 13

1 Gast und Gastgewerbe – früher und heute	13
2 Ausbildung in Schule und Betrieb	15
2.1 Anforderungen des Gastgewerbes	15
2.2 Duale Ausbildung	15
2.3 Rechtlicher Rahmen der Ausbildung	15
2.4 Ablauf der Ausbildung	16
2.5 Ausbildungsberufe des Gastgewerbes: Übersicht	17
2.6 Netzwerke des Gastgewerbes	18
2.7 Wettbewerbe des Gastgewerbe	19
2.8 Auszeichnungen im Gastgewerbe	20
3 Personal im Gastgewerbe	21
4 Organisationsformen im Gastgewerbe	22
4.1 Küchenorganisation	22
4.2 Küchentypen	23
4.3 À-la-Carte-Geschäft	25
4.4 Gemeinschaftsverpflegung	28
4.5 Bankett	28
4.6 Catering	29
4.7 Systemgastronomie	30
4.8 Eventgastronomie	31
4.9 Gastronomische Angebote an Speisen	32

VERBRAUCHER UND UMWELT SCHÜTZEN 35

1 Verbraucherschutz	35
1.1 Qualität von Lebensmitteln	36
1.2 Kennzeichnung von Lebensmitteln	36
2 Umweltschutz	45

DIE GESUNDHEIT SCHÜTZEN 50

1 Verderb von Lebensmitteln	50
2 Mikroben	50

2.1 Vorkommen und Übertragung	51
2.2 Arten von Mikroben und deren Vermehrung	52
2.3 Lebensbedingungen der Mikroben	53
2.4 Auswirkungen der Mikroben und Enzyme	56

3 Lebensmittelinfektionen – Lebensmittelvergiftungen	57
3.1 Salmonellen	58
3.2 Campylobacter	59
3.3 Colibakterien	60
3.4 Listerien	60
3.5 Eitererreger (Staphylokokken)	61
3.6 Fäulniserreger	61
3.7 Sporenbildende Bakterien	62

4 Schädlinge 63

5 Verbraucherschutz	64
5.1 Grundlagen des Verbraucherschutzes	64
5.2 Lebensmittelhygiene in der Praxis	66
5.3 Lebensmittelüberwachung	73
5.4 Aktuelles aus dem Lebensmittelrecht	74

6 Haltbarmachungsverfahren 75

6.1 Lebensmittelverderb	76
6.2 Werterhaltung	76

ERNÄHRUNG FÜR EINE GESUNDE LEBENSWEISE 81

1 Einführung	81
1.1 Grundsätze vollwertiger Ernährung	81
1.2 Lebensmittel-Inhaltsstoffe und ihre Wirkung	84
2 Kohlenhydrate	85
2.1 Ernährungsproblematik	85
2.2 Entstehung der Kohlenhydrate	86
2.3 Einteilung der Kohlenhydrate	86
2.4 Süßungsmittel	91
3 Lipide (Fette)	92
3.1 Gesundheitswert von Fetten	93
3.2 Verdauung von Fetten	94
3.3 Fette in der Küchenpraxis	94
3.4 Weiteres Wissen zu Fetten	100
4 Eiweiß/Proteine	101
4.1 Funktionen der Eiweiße/Proteine	101
4.2 Ernährungshinweise	102

4.3	Aufbau von Eiweißen/Proteinen	102
4.4	Eiweißstoffe und deren küchentechnische Eigenschaften	104
4.5	Weiteres Wissen zu Eiweißen/Proteinen	107
5	Vitamine und Mineralstoffe	108
5.1	Ernährungsproblematik	108
5.2	Vitamine	109
5.3	Mineralstoffe	111
6	Begleitstoffe/Bioaktive Substanzen	112
6.1	Ballaststoffe	112
6.2	Sekundäre Pflanzenstoffe	113
7	Verdauung und Stoffwechsel im Organismus	114
8	Wasser	118
8.1	Wasserbilanz	118
8.2	Wasser als Arbeitsmittel	119
9	Energieaufnahme	120
9.1	Energiebedarf	120
9.2	Körpergewicht	122
9.3	Verteilung der täglichen Nahrungsaufnahme	123
10	Kostformen	123
10.1	Krankheiten und Ernährungstherapien	124
10.2	Lebensmittelunverträglichkeiten/Allergien	127
11	Alternative Ernährungsformen	130
11.1	Vegetarische Ernährung	130
11.2	Vegane Ernährung	132

KÜCHE

SICHERES UND GESUNDES ARBEITEN 136

1	Arbeitssicherheit	136
1.1	Sicherheitskennzeichnung	137
1.2	Arbeitskleidung	137
2	Erste Hilfe	138
2.1	Grundlagen der Ersten Hilfe	138
2.2	Schnitt- und Stichwunden	139
2.3	Verbrennungen	140
2.4	Sturzverletzungen	142
2.5	Geräte und Maschinen	143
2.6	Stromunfälle	144
2.7	Verätzungen und Vergiftungen	145
3	Erkrankungen	145
3.1	Hauterkrankungen	145
3.2	Rückenerkrankungen	146

KÜCHENAUSSTATTUNG 147

1	Arbeitsmittel	147
1.1	Grundausstattung	147
1.2	Erweiterungen	148
1.3	Pflege von Messern	151
2	Kochgeschirr und Zubehör	153
3	Maschinen und Geräte	156
3.1	Kühltechnik	156
3.2	Rührtechnik	159
3.3	Zerkleinerungstechnik	160
3.4	Herd und Kochtechnik	164
3.5	Heißluftdämpfer/Kombidämpfer	168
3.6	Niedertemperatursysteme/Sous-vide-Garen	172
3.7	Fritteuse und Filtersysteme	174
3.8	Grill	176
3.9	Multifunktionsgeräte	178
4	Speisenproduktionssysteme	180

GRUNDTECHNIKEN DER KÜCHE 182

1	Vorbereitende Arbeiten	182
1.1	Einführung	182
1.2	Waschen	183
1.3	Wässern	183
1.4	Putzen	184
1.5	Schälen/Abziehen	184
2	Bearbeiten von Lebensmitteln	185
2.1	Schneiden	185
2.2	Schnittformen	186
2.3	Weitere Bearbeitungsformen für Gemüse und Obst	189
2.4	Weitere Vorbereitungstechniken	190
3	Haltbarmachung in der Praxis	191

SPEISEN ZUBEREITEN 193

1	Speisen würzen und gestalten	193
1.1	Bewusster Genuss – Wahrnehmen mit allen Sinnen	193
1.2	Bewusstes Würzen und Gestalten	195
1.3	Kräuter	197
1.4	Gewürze	200
1.5	Süßen von Speisen – Süßungsmittel	206
1.6	Speisen bewusst eine Bitternote geben	208
1.7	Bewusstes Säuern von Speisen	208
1.8	Salzen von Speisen	209
1.9	Umami – Speisen schmackhafter machen	210
1.10	Schärfe ins Essen bringen	211

2	Garen von Lebensmitteln	212
2.1	Warum wir Lebensmittel garen	212
2.2	Was beim Garen mit den Inhaltsstoffen passiert .	212
2.3	Heiße Sache – wie mittels Garverfahren Wärme auf und in die Lebensmittel gelangt	214
2.4	Garen mittels Wasser und Wärme (feuchte Garverfahren)	215
2.5	Garen mittels trockener Wärme (trockene Garverfahren)	221
2.6	Kombinierte Garverfahren	227
2.7	Zubereitungsreihen	229
3	Anrichten und Empfehlen einfacher Speisen	230

SPEISENPRODUKTION PLANEN UND BERECHNEN ... 233

1	Die eigene Arbeit planen	233
1.1	Informationen beschaffen	233
1.2	Ideen und Tätigkeiten strukturieren	235
1.3	Arbeit mit Rezepten	236
1.4	Arbeitsabläufe strukturieren	238
2	Die Warenanforderung	240

SERVICE

GRUNDKENNTNISSE IM SERVICE..... 241

1	Mitarbeiter im Service	241
1.1	Umgangsformen	241
1.2	Persönliche Hygiene	241
1.3	Arbeitsbekleidung	241
2	Einrichtung und Geräte	242
2.1	Einzeltische und Festtafeln	242
2.2	Tischwäsche	243
2.3	Bestecke	248
2.4	Gläser	253
2.5	Porzellangeschirr	255
2.6	Sonstige Tisch- und Tafelgeräte	258
2.7	Tisch- und Tafeldekoration	259
3	Restaurant	261
3.1	Überblick über die Vorbereitungsarbeiten	261
3.2	Herrichten von Servicetischen	262
3.3	Herrichten von Tischen und Tafeln	263
3.4	Gedecke	270
3.5	Grundlegende Servierrichtlinien	273
3.6	Arten des Service	273
3.7	Tellerservice	274
3.8	Plattenservice	277

GETRÄNKE UND GETRÄNKESERVICE 281

1	Alkoholfreie Getränke	281
1.1	Klassische und moderne Wässer	281
1.2	Säfte und fruchtsaftthaltige Getränke	283
1.3	Erfrischungsgetränke	284
1.4	Getränkeschankanlagen	286
1.5	Alkoholfreie Mischgetränke	287
1.6	Kochen mit alkoholfreien Getränken	289
2	Aufgussgetränke	290
2.1	Kaffee	290
2.2	Kaffeespezialitäten	294
2.3	Tee	296
2.4	Kakao und Schokolade	299
3	Bier	301
3.1	Bierherstellung	301
3.2	Biergattungen, Bierarten, Biersorten	302
3.3	Ausschenken von Bier	304
3.4	Küchenpraxis Bier	305
4	Wein	306
4.1	Rebsorten	307
4.2	Weinbereitung	309
4.3	Güteklassen für Wein	310
4.4	Weine europäischer Länder	313
4.5	Likörweine (Süd- und Dessertweine)	316
4.6	Küchenpraxis Wein	318
5	Schaumwein	318
5.1	Herstellung	319
5.2	Geschmacksrichtungen	320
5.3	Gesetzliche Bestimmungen	320
5.4	Schaumweine anderer Länder	321
5.5	Verwendung von Schaumwein	321
6	Weinhaltige Getränke	322
7	Spirituosen	322
7.1	Brände	324
7.2	Weitere geschmacksneutrale Spirituosen	327
7.3	Aromatisierte Spirituosen	327
7.4	Liköre	328
7.5	Apéritifs und Digestifs	329

FRÜHSTÜCK UND FRÜHSTÜCKSSERVICE..... 330

1	Frühstück	330
1.1	Bestandteile des Frühstücks	330
1.2	Arten des Frühstücks	331
2	Frühstücksservice	334
2.1	Etagenservice	335
2.2	Service beim Frühstück	335

MAGAZIN

MAGAZIN 339

1 Lagerbedingungen und Lagerarten 340

1.1 Lagerbedingungen 340

1.2 Lagerarten 342

1.3 Hygiene im Magazin 345

2 Warenbeschaffung 348

2.1 Bedarfsermittlung – Bestellmenge 348

2.2 Waren bestellen 349

3 Warenannahme 352

3.1 Warenannahme in der Praxis 352

3.2 Lagermethoden 355

4 Warenausgabe 356

5 Magazinkontrollen und Bewertungen 357

6 Büro-Organisation/EDV 358

6.1 Software und Hardware 358

6.2 Datensicherung 360

**PFLANZLICHE ROHSTOFFE –
Grundlagen und Zubereitung**

WIRKSTOFFREICHE PFLANZLICHE ROHSTOFFE 361

1 Obst 361

1.1 Inhaltsstoffe/Bedeutung für die Ernährung 361

1.2 Fruchtige Vielfalt – Einteilung und Arten 362

1.3 Angebotsformen 369

1.4 Einkauf und Lagerung 372

2 Gemüse 373

2.1 Gemüse in der Ernährung 373

2.2 Erhaltung von Wirkstoffen 374

2.3 Anbau, Einkauf und Lagerung 374

2.4 Einteilung der Gemüse 377

2.5 Vor- und Zubereitung von Gemüse 378

2.6 Kohlgemüse 384

2.7 Wurzelgemüse 389

2.8 Blattgemüse und Stielgemüse 394

2.9 Fruchtgemüse 396

2.10 Hülsenfrüchte 403

2.11 Zwiebelgemüse 407

2.12 Blütengemüse und Sprossgemüse 410

2.13 Keimlinge und Sprossen 413

2.14 Verschiedene Arten der Fertigstellung 414

2.15 Vorgefertigte Gemüseprodukte
(Convenience) 415

3 Salate 417

3.1 Hygiene im Umgang mit Salaten 417

3.2 Salatgemüse/Blattgemüse 418

3.3 Salatsaucen – Dressings 421

3.4 Salat-Öle 424

3.5 Anrichten von Salaten 425

3.6 Salate aus rohen Gemüsen/Rohkost 426

3.7 Salate aus gegarten Gemüsen 427

4 Pilze 429

4.1 Einteilung 429

4.2 Pilzernte und Ankauf 430

4.3 Angebot 431

4.4 Pilze vorbereiten 435

4.5 Pilze zubereiten 436

4.6 Haltbarmachung von Pilzen 438

4.7 Pilze als Convenience-Produkt 438

STÄRKEREICHE PFLANZLICHE ROHSTOFFE 439

1 Körner – Getreide und andere Samen 439

1.1 Der Aufbau des Getreidekorns 439

1.2 Lagerung von Getreide 439

1.3 Getreide in der Übersicht 440

1.4 Bedeutung der Getreide für die Ernährung 441

1.5 Vom Korn zum Mehl – Vermahlung des
Getreides 442

1.6 Backwaren 444

1.7 Weitere Getreideerzeugnisse 446

1.8 Verarbeitung von Getreide in der Küche 446

1.9 Pseudogetreide und deren Verwendung 449

1.10 Ölsaaten und weitere Körner 450

2 Reis 451

2.1 Arten 451

2.2 Besondere Reissorten und Merkmale 452

2.3 Zubereitungen 453

3 Teigwaren 455

3.1 Herstellung von frischen Teigwaren 455

3.2 Zubereitungen 456

**4 Weitere stärkehaltige Rohstoffe/
Beilagen 459**

5 Kartoffeln 461

5.1 Einführung und Aufbau 461

5.2 Kartoffeln im Handel 461

5.3 Übersicht über Kartoffelzubereitungen 465

5.4 Zubereitungen aus rohen Kartoffeln 465

5.5 Zubereitungen aus gekochten Kartoffeln 469

5.6 Klöße 473

TIERISCHE ROHSTOFFE –

Grundlagen und Zubereitung

EIER, MILCH UND MILCHPRODUKTE 475

1	Eier	475
1.1	Aufbau	475
1.2	Bedeutung für die Ernährung	476
1.3	Güte- und Gewichtsklassen	476
1.4	Kennzeichnungspflicht	477
1.5	Technologische Eigenschaften von Ei	479
1.6	Verarbeitung von Hühnerei in der Gastronomie ..	479
1.7	Eiprodukte der Industrie	481
1.8	Eierspeisen zubereiten	482
2	Milch und Milchprodukte	491
2.1	Milch	491
2.2	Butter	497
2.3	Käse	498

BRÜHEN 504

1	Grundbrühen	504
1.1	Brühen und Zutaten	504
1.2	Arbeitstechniken zur Herstellung von Grundbrühen	506
2	Helle Brühen	508
3	Dunkle Brühen	514
4	Extrakte	518

SUPPEN 519

1	Übersicht der Suppenarten	520
2	Klare Suppen	520
2.1	Kraftbrühen	520
2.2	Garniturbezeichnungen und Einlagen	525
3	Gebundene Suppen	532
3.1	Rahmsuppen – Cremesuppen	533
3.2	Legierte Suppen – Samtsuppen	535
3.3	Püreesuppen	536
3.4	Gebundene braune Suppen	538
3.5	Gemüsesuppen	541
4	Sondergruppen	542
4.1	Regionale Suppen	542
4.2	Nationalsuppen	544
4.3	Getreidesuppen	545
4.4	Kalte Gemüsesuppen	545
4.5	Kaltschalen	546
4.6	Spezialsuppen/Exotische Suppen	548

SAUCEN 549

1	Bindemöglichkeiten von Saucen	549
2	Grundsaucen im Überblick	551
3	Braune Grundsaucen	552
3.1	Braune Kraftsauce und Wildsauce	552
3.2	Bratensauce/Jus	557
4	Eigenständige warme Saucen	557
5	Weißer Saucen	560
5.1	Weißer Grundsaucen	560
5.2	Weißer Schaumsaucen	564
6	Aufgeschlagene Saucen	565
6.1	Holländische Sauce/Béarnaise Sauce	566
6.2	Buttersauce	569
7	Kalte Saucen	571
7.1	Mayonnaise	571
7.2	Kalte eigenständige Saucen	573
7.3	Würzsaucen – Würzpasten – Dips	574
8	Merkmale und Anrichten von Saucen	577
9	Buttermischungen	578
9.1	Kalte Buttermischungen	578
9.2	Heiße Butter	580

SCHLACHTFLEISCH 581

1	Grundlagen	581
1.1	Bedeutung für die Ernährung	581
1.2	Schlachttiere und Rassen	582
1.3	Kategorie und Handelsklassen	583
1.4	Schlachtung	584
1.5	Fleischuntersuchung und Nachverfolgung	585
1.6	Aufbau von Fleisch	586
1.7	Fleischfehler und Veränderungen nach dem Schlachten	587
1.8	Qualitätsbeurteilung	589
1.9	Fleischverderb	589
2	Schlachttiere	590
2.1	Kalb	590
2.2	Rind	591
2.3	Schwein	594
2.4	Schaf	596
2.5	Arten des Fleischbezugs	597
2.6	Qualitätsbeurteilung und Kennzeichnung in der Praxis	598
2.7	Durchschnittliche Rohgewichte für Tellergerichte	598
2.8	Hackfleischgerichte	599
2.9	Innereien und Zubereitungen mit Innereien	602

3	Vorbereitende Arbeiten von Schlachtfleischteilen	604
3.1	Auslösen einer Keule – exemplarisch an einer Kalbskeule	604
3.2	Verwendung von Knochen	606
3.3	Aufbau und Auslösen eines Rückens – exemplarisch an einem Rinderrücken	606
3.4	Auslösen eines Nackens/Kamms – exemplarisch an einem Schweinenacken	609
3.5	Auslösen einer Schulter – exemplarisch an einer Lammschulter	610
3.6	Teilstücke vom Schlachtfleisch und deren Vorbereitung	610
4	Teilstücke und deren Zubereitungen	612
4.1	Kalb	613
4.2	Rind	617
4.3	Schwein	621
4.4	Schaf	622
4.5	Zubereitungen weiterer Teilstücke verschiedener Schlachttiere	623
4.6	Garnituren zu kurzgebratenem Fleisch	626
5	Haltbarmachung und Herstellung von Fleisch- und Wurstwaren	627
5.1	Haltbarmachung	627
5.2	Herstellung von Fleisch- und Wurstwaren	629

FISCHE **631**

1	Fisch	631
1.1	Grundwissen	631
1.2	Einteilung der Fische	633
1.3	Süßwasserfische	635
1.4	Salzwasserfische	637
1.5	Fische im Handel	640
1.6	Nachhaltigkeit beim Fischfang	643
1.7	Ökonomie der Fischverarbeitung	643
2	Vorbereitung	644
2.1	Schlachten	644
2.2	Rundfische	644
2.3	Plattfische	646
2.4	Armflösser filetieren (Seeteufel)	647
3	Zubereitung	648
3.1	Garziehen und Blausieden	648
3.2	Dämpfen der Fische	649
3.3	Dünsten der Fische	649
3.4	Braten der Fische	650
3.5	Fisch frittieren	651
3.6	Backen von Fisch	652
3.7	Grillen und Heißbräuchern von Fisch	653

KREBS- UND WEICHTIERE **654**

1	Krebstiere	654
1.1	Hummer	657
1.2	Flusskrebse	661
1.3	Languste	663
1.4	Königskrabbe	665
1.5	Scampo/Kaisergranat	665
1.6	Garnelen	666
1.7	Surimi	669
1.8	Lebensmittelallergie gegen Krusten-/Schalentiere	669
2	Weichtiere und Algen	671
2.1	Muscheln	671
2.2	Mies- oder Pfahlmuschel	671
2.3	Sankt-Jakobs-Muschel	673
2.4	Weitere Muschelarten	675
2.5	Austern	675
2.6	Kopffüßler	678
2.7	Schnecken	679
2.8	Algen	680
3	Kaviar	681

GEFLÜGEL UND WILDGEFLÜGEL **682**

1	Grundwissen	682
1.1	Bedeutung für Gastronomie und Ernährung	682
1.2	Geflügel im Handel	683
1.3	Qualitätsbestimmung	683
2	Helles Hausgeflügel	685
2.1	Huhn	685
2.2	Truthahn, Pute	686
3	Vorbereitung (helles Hausgeflügel)	687
3.1	Küchenhygiene	687
3.2	Herrichtungstechniken	688
3.3	Teilstücke Geflügel	689
4	Zubereitung (helles Hausgeflügel)	691
4.1	Kochen von Geflügel	691
4.2	Dünsten von Geflügel	692
4.3	Poëlieren – Dünsten mit leichter Farbgebung	692
4.4	Braten von Geflügel	694
4.5	Schmoren von Geflügel	694
4.6	Grillen von Geflügel	695
4.7	Frittieren von Geflügel	695
4.8	Garen im Heißluftdämpfer	696
5	Dunkles Hausgeflügel	697
5.1	Enten	697
5.2	Gänse	698

6	Zubereitung (dunkles Hausgeflügel).....	699
7	Weitere Geflügelarten.....	701
8	Wildgeflügel.....	703

WILD..... 707

1	Grundwissen	707
1.1	Gesetzliche Bestimmungen.....	707
1.2	Bedeutung für die Ernährung.....	708
2	Vorbereiten	710
2.1	Zerlegen von Wild.....	710
2.2	Weitere Vorbereitungsarbeiten.....	712
3	Arten und Verwendung	713
3.1	Reh/Hirsch.....	713
3.2	Schwarzwild.....	716
3.3	Hasenartiges Wild.....	717
3.4	Exotische Wildtiere aus Importen.....	719

KALTE KÜCHE UND BÜFETTS

KALTE KÜCHE UND BÜFETTS..... 720

1	Einfache kalte Platten und Speisen	720
1.1	Vorbereitende Arbeiten.....	720
1.2	Anrichten und Gestalten einfacher Platten.....	722
1.3	Vorspeisen.....	723
1.4	Farcen und Gelees.....	728
2	Vorspeisen/Fingerfood	733
2.1	Kleine Vorspeisen und Büfettkomponenten.....	733
2.2	Vorspeisen-Cocktails.....	738
2.3	Kombinierte Salate.....	740
2.4	Komponenten und Anrichteweisen.....	741
2.5	Feinkostprodukte.....	742
3	Büfetts	746
3.1	Büfetts planen.....	746
3.2	Gestaltung von Platten.....	752
3.3	Gestaltung von Schauplatten.....	753
3.4	Büfetts durchführen.....	754

KÜCHENKONDITOREI

GEBÄCKE..... 758

1	Grundlagen	758
1.1	Lockerung von Teigen und Massen.....	759
1.2	Grundtechniken bei Teigen.....	759

1.3	Grundtechniken bei Massen.....	759
1.4	Teige und Massen – Convenience-Produkte.....	760

2	Teige	761
2.1	Blätterteig.....	761
2.2	Hefeteig.....	763
2.3	Mürbeteig.....	768
2.4	Strudelteig.....	770

3	Massen	770
3.1	Biskuitmasse.....	770
3.2	Brandmasse.....	772
3.3	Ausbackmasse.....	773
3.4	Sandmasse.....	774
3.5	Schaummasse (Baisermasse).....	774
3.6	Hippenmasse.....	775

4	Überzüge/Glasuren	776
4.1	Zuckerhaltige Glasuren.....	777
4.2	Kakaohaltige Glasuren.....	777

SÜSSSPEISEN UND SPEISEEIS..... 779

1	Cremespeisen	779
1.1	Übersicht.....	779
1.2	Einfache Cremes.....	780
1.3	Cremes mit Gelatinebindung.....	782
1.4	Cremes mit Eierbindung.....	787
1.5	Cremes mit Stärkebindung.....	789

2	Aufläufe/Soufflés	790
---	--------------------------------	-----

3	Pfannkuchen	791
---	--------------------------	-----

4	Omeletts – süß	792
---	-----------------------------	-----

5	Puddinge	793
---	-----------------------	-----

6	Flammeris	796
---	------------------------	-----

7	Fruchtspeisen	797
---	----------------------------	-----

7.1	Fruchtspeisen von rohen Früchten.....	797
-----	---------------------------------------	-----

7.2	Fruchtspeisen aus gegarten Früchten.....	799
-----	--	-----

8	Gelee	801
---	--------------------	-----

9	Süße Saucen	802
---	--------------------------	-----

9.1	Fruchtsaucen.....	802
-----	-------------------	-----

9.2	Cremesaucen.....	803
-----	------------------	-----

9.3	Anrichten von Saucen.....	805
-----	---------------------------	-----

10	Speiseeis/Eisspeisen	807
----	-----------------------------------	-----

10.1	Speiseeisbezeichnungen.....	807
------	-----------------------------	-----

10.2	Hygiene.....	807
------	--------------	-----

10.3	Eisherstellung.....	808
------	---------------------	-----

10.4	Industrielles Speiseeis.....	813
------	------------------------------	-----

10.5	Anrichten von Speiseeis.....	814
------	------------------------------	-----

10.6	Eisgetränke.....	817
------	------------------	-----

ANGEBOT SPEISEN, WERBUNG UND VERKAUF

CONVENIENCE 818

- 1 Bedeutung von Convenience-Produkten 818
- 2 Einteilung der Convenience-Produkte 819
- 3 Kritische Bewertung von Convenience-Produkten 820
- 4 Einsatz von Convenience-Produkten 821

MENÜ UND SPEISEKARTE 822

- 1 Aufbau eines Menüs 822
 - 1.1 Umfang eines Menüs 822
 - 1.2 Kulinarische Hinweise 823
 - 1.3 Grundsätze gesunder Ernährung 827
 - 1.4 Organisatorische Möglichkeiten 827
- 2 Gestaltung der Speisekarte 828
 - 2.1 Aufgaben der Speisekarte 828
 - 2.2 Anordnung des Textes 829
 - 2.3 Sprachliche Gestaltung 830
 - 2.4 Rechtschreibung auf der Speisekarte 830
 - 2.5 Karten für Extraessen 832
 - 2.6 Regionale Bezüge 833
 - 2.7 Rechtliche Bestimmungen 833
- 3 Anrichten und Empfehlen 836
- 4 Preise kalkulieren 839
 - 4.1 Begriffe zur Kalkulation 839
 - 4.2 Zuschlagskalkulation 840
 - 4.3 Gesamtzuschlag und Kalkulationsfaktor 842
 - 4.4 Rückkalkulation 843
 - 4.5 Deckungsbeitragsrechnung 844

SONDERVERANSTALTUNGEN UND AKTIONEN 846

REGIONALE IN- UND AUSLÄNDISCHE KÜCHE 847

- 1 Deutsche Küche und regionale Produkte 847
 - 1.1 Einflüsse auf die deutsche Küche 848

- 1.2 Regionale Produkte 849
- 1.3 Regionale Küche – Bundesländer und ihre Speisen 851
- 2 Internationale Küche 857
 - 2.1 Afrikanische Küche 859
 - 2.2 Amerikanische Küche 860
 - 2.3 Europäische Küche 861
 - 2.4 Asiatische Küche 870

WERBUNG UND VERKAUFSFÖRDERUNG 873

- 1 Der Gast im Mittelpunkt – Gästetypen 873
 - 1.1 Der Selbstbewusste 873
 - 1.2 Der Neugierige 873
 - 1.3 Der Zurückhaltende 874
 - 1.4 Der Analytiker 875
- 2 Kommunikation mit Gästen 875
 - 2.1 Den Gast einschätzen 876
 - 2.2 Mit dem Gast sprechen – Fragetechniken 876
 - 2.3 Feedback einholen 877
 - 2.4 Den Gast für Veranstaltungen beraten 877
 - 2.5 Reklamationen behandeln 878
 - 2.6 Unangenehme Situationen mit Gästen – Beispiele 878
- 3 Konzepte und Kunden 880
 - 3.1 Absatzwege 880
 - 3.2 Positionierung am Markt 881
 - 3.3 Die eigene Organisation 883
 - 3.4 AIDA und Anwendung 883
 - 3.5 Rückläufe messen 884
 - 3.6 Mitarbeiter fördern 885
 - 3.7 Werbung – intern 885
 - 3.8 Werbung – extern 887

SACHWORTVERZEICHNIS 889

BILDQUELLEN

1 Gast und Gastgewerbe – früher und heute

 guest and hotel and restaurant industry past and today

 l'hôte (m) et secteur (m) de l'hôtellerie et de la restauration ancien et des nos jours



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 das Bedürfnis 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.


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.

Viele Deutsche haben ein steigendes Interesse an hochwertigen Lebensmitteln und genussvollem, ethisch vertretbarem Essen. Foodtrucks, Food-Blogs, die zunehmende Bedeutung vegetarischer Ernährung und vielfältige Kochevents sind Ausdruck davon. Gleichzeitig steigt die Zahl der Menschen, bei denen der heimische Herd kalt bleibt. Gastronomie-Betriebe müssen sich mit ihren Angeboten immer wieder den wechselnden Bedürfnissen der Gäste anpassen.

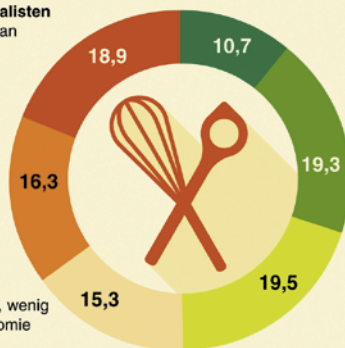
Kochmuffel und Foodies


Anteil der Ernährungstypen in Deutschland in Prozent


 **Ernährungsfunktionalisten**
haben kein Interesse an Ernährung und Lebensmitteln; Motto „Hauptsache satt“


 **Kochmuffel**
verstehen wenig vom Kochen, geringer Anspruch an Qualität

 **Gewohnheitsköche**
kochen viel zu Hause, wenig Interesse an Gastronomie und Food-Events



 **Foodies**
Leidenschaft fürs Kochen, Teilnahme an kulinarischen Events, großes Interesse an Ernährung und Genuss, hoher Qualitätsanspruch

 **Light Foodies**
etwas weniger interessiert an kulinarischen Events und Neuem als Foodies

 **Ernährungsinteressierte**
Interesse an gutem Essen, etwas höherer Qualitätsanspruch

repräsentative Befragung von 503 Personen ab 18 Jahren im September 2015 in Deutschland
Quelle: Georg-August-Universität Göttingen (Sept. 2016)

© Globus 11637

Ernährungstypen in Deutschland



„Sage mir, was du isst, und ich sage dir, wer du bist.“
Jean Anthelme Brillat-Savarin

Bewirtungsbetriebe

Das klassische Bild eines Bewirtungsbetriebes ist das **Restaurant**. Vom einfachen Lokal bis hin zur gehobenen Gastronomie bieten Restaurants eine größere Auswahl von Speisen und Getränken in ansprechendem Ambiente an. Doch nur noch jeder 20. geht in Deutschland in ein Restaurant. Einfachen Ansprüchen an Speisen und Getränke werden traditionell **Gasthäuser** auf dem Land gerecht. **Cafés** und **Bistros** bieten in Städten einen Treffpunkt für Menschen und meist eine kleine aber ansprechende Auswahl an Speisen und Getränken. Menschen sind heute zunehmend unterwegs und haben den Wunsch, nur eine Kleinigkeit zu essen oder Essen und Getränke zum Mitnehmen, also „to go“, angeboten zu bekommen. Diese Bedürfnisse erfüllen z. B. **Imbisse** und **Bäckereien** mit einem kleinen Angebot. Zu Hause angekommen, bleibt für immer mehr Menschen die Küche kalt („Cocooning“) – das Essen kommt durch den **Bringdienst** u. a. **Cateringbetriebe** ins Haus.



Beherbergungsbetriebe

Ein „Dach über dem Kopf“ reicht Reisenden schon lange nicht mehr aus – die Anforderungen der Menschen gehen auch bei der Übernachtung weit auseinander.

Das klassische **Hotel** ist ein Beherbergungsbetrieb, der über eine größere Bettenzahl, eine anspruchsvolle Ausstattung der Zimmer und der sonstigen Räumlichkeiten verfügt. Hotels sind auf die Bewirtung der Hausgäste eingestellt und besitzen ein Restaurant, in dem auch Außer-Haus-Gäste bedient werden. Dem Wunsch nach Erholung kommen Wellness-Hotels nach. Gäste, die sich aktive Entspannung wünschen, sind meist in einem Sporthotel gut aufgehoben. Je nach Anspruch der Gäste unterscheiden sich Hotelbetriebe – vom eher einfachen Bed-and-Breakfast-Hotel bis zum Grand-Hotel.

- **Hotel garni** ist die Bezeichnung für ein Hotel, das zur Bewirtung lediglich Frühstück und evtl. kalte Speisen anbietet.
- **Pensionen** bewirten nur Hausgäste, die meist für mehrere Tage oder Wochen dort zu Gast sind.
- **Gasthöfe** sind vorzugsweise in ländlichen Gebieten angesiedelt. Sie haben eine geringe Bettenzahl und sind auf bescheidene Ansprüche ausgerichtet.
- **Motels** bieten Übernachtungen mit günstiger Verkehrsanbindung (nahe Fernstraßen) an.



Neben Betrieben der Individualgastronomie und der Systemgastronomie existieren auch Mischformen.

Individualgastronomie und Systemgastronomie

Individualgastronomie: Klassische Gastronomiebetriebe werden meist vom Inhaber geführt. Dieser bestimmt das Angebot und prägt das Erscheinungsbild des Betriebes. Der Inhaber fällt Entscheidungen, trägt aber auch das unternehmerische Risiko.


Systemgastronomie (→ S. 30): Restaurant- oder Hotelketten werden dabei von einer Zentrale geführt. Hier wird ein Konzept ausgearbeitet, das auf alle Betriebe des Konzerns übertragen wird. So haben alle Betriebe ein einheitliches Aussehen und ein nahezu identisches Speisen- und Getränkeangebot. Rezepturen, Berufskleidung u. a. werden einheitlich vorgegeben. Betriebe der Systemgastronomie werden häufig als Franchising-Betriebe geführt. Der Franchisenehmer hat dabei weniger Entscheidungsfreiheit, trägt aber auch ein geringeres Risiko.

2 Ausbildung in Schule und Betrieb

 apprenticeship in school and business

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

2.1 Anforderungen des Gastgewerbes

 requirements of hotel and restaurant industry


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

Koch ist noch immer ein „Beruf mit Geschmack“. Gleichzeitig ändert sich das Berufsbild des Koches stetig. 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.

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.

2.2 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 auch noch einen höherwertigen Schulabschluss erwerben.

2.3 Rechtlicher Rahmen der Ausbildung

 statutory framework of apprenticeship

 conditions (m) juridique de formation professionnelle

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



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, als Köchin oder Koch 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.

Zur konkreten Umsetzung des Ausbildungsrahmenplans bietet die IHK durch Publikationen Hilfestellungen an.

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



2.4 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.

Fragen Sie am Ende der Zwischenprüfung beim Prüfungsausschuss nach, woran Sie noch intensiver arbeiten müssen.

Prüfungen

Nach dem ersten Ausbildungsjahr legen die Auszubildenden eine Zwischenprüfung ab. Gegen Ende der Ausbildungszeit steht die **Abschlussprüfung** an.

Bei der **Zwischenprüfung** geht es noch nicht um Bestehen oder Nicht-Bestehen. Hier sollen Sie Grundkenntnisse und -fertigkeiten anhand einfacher Aufgabenstellungen unter Beweis stellen. Ihr Ausbilder und Sie erhalten vom Prüfungsausschuss eine Rückmeldung, ob Ihre Leistungen (theoretisch und praktisch) dem Ausbildungsstand entsprechen.

Die **Abschlussprüfung** gliedert sich in eine theoretische und eine praktische Prüfung. In der **theoretischen Abschlussprüfung** wird Ihr Wissen in drei Bereichen abgefragt:

- Technologie
- Warenwirtschaft
- Wirtschafts- und Sozialkunde

Für die **praktische Abschlussprüfung** erhalten Sie vorab einen Warenkorb. Aus diesem ist ein mehrgängiges Menü zu planen und zuzubereiten. Außerdem sollen Sie in einem gastorientierten Gespräch Ihre Planung darlegen. Mit Bestehen des letzten Prüfungsteiles endet das Berufsausbildungsverhältnis – auch wenn im Ausbildungsvertrag ein späteres Datum eingetragen ist.

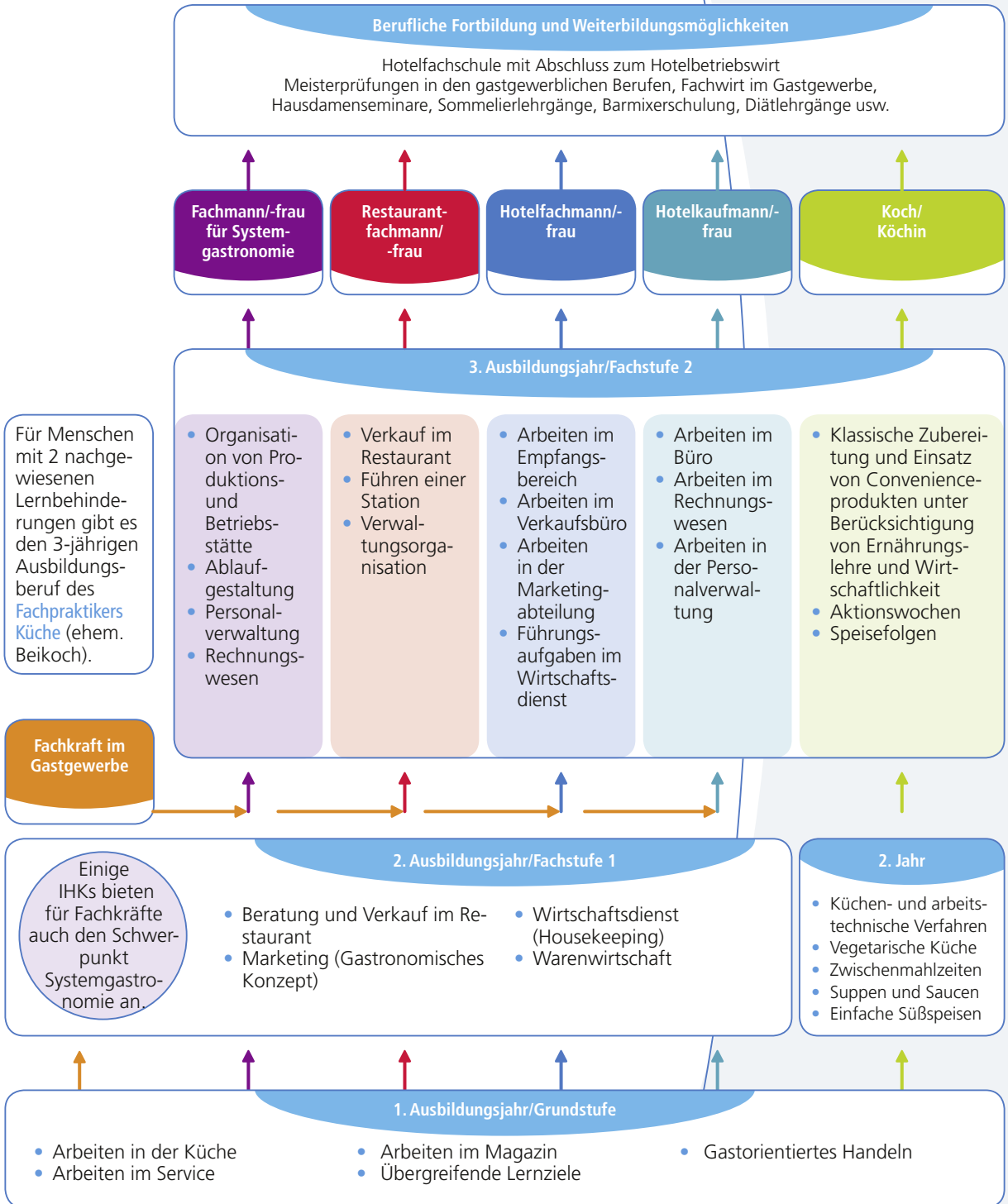
Weitere Infos auf unseren Webseiten.



2.5 Ausbildungsberufe des Gastgewerbes: Übersicht

 trade professions of the hotel and restaurant business: summary

 métiers (m) de formation professionnelle de l'industrie hôtelière: aperçu (m)



2.6 Netzwerke des Gastgewerbes

Das Gastgewerbe agiert in einem Umfeld, das sich ständig verändert. Diese Veränderungen müssen Gastronomen erfassen und wenn nötig umsetzen. Hierfür es ist wichtig, gut informiert zu sein. Mindestens ebenso wichtig ist es, die eigenen Interessen gegenüber anderen zu wahren. Das gilt für Unternehmer wie für Arbeitnehmer und auch für einzelne Berufsstände an sich. Netzwerke helfen, aktuelle und fachbezogene Informationen zu erhalten. Die Vernetzung untereinander ist heutzutage auch fast unerlässlich bei der Durchsetzung eigener Interessen. Solche Netzwerke bieten dem Gastgewerbe die verschiedenen Verbände. Das sind u. a. die Folgenden:



Verband der Köche Deutschlands e.V. (VKD)

Der Verband der Köche Deutschlands e.V. ist mit rund 9.000 Mitgliedern die größte Gemeinschaft von Köchinnen und Köchen in Deutschland. Diese Gemeinschaft ist die Basis für die fachliche Entwicklung der Mitglieder und für die Zukunft des Berufsstands. Der VKD unterstützt Köchinnen und Köche in jeder beruflichen Hinsicht. Mitglieder bauen auf das aktive Netzwerk und auf kompetente Ansprechpartner aus den eigenen Reihen – auch, wenn es um Karrierechancen geht. Auszubildende fördert der Verband durch auf sie zugeschnittene Seminare – zum Beispiel für die Prüfungsvorbereitung – und unterstützt berufliche Wettbewerbe. VKD-Landesverbände organisieren Jugendcamps, in denen Nachwuchsköche ihr Wissen erweitern können.

Deutscher Hotel- und Gaststätten-Verband (DEHOGA)

Der DEHOGA ist der **Branchenverband der Hotellerie und Gastronomie** in Deutschland. Mit 65.000 Mitgliedern ist er der Interessenvertreter des Gastgewerbes gegenüber Politik, Medien und Öffentlichkeit. Dabei bezieht der Verband unter anderem Stellung zu gesetzlichen Vorhaben und fordert sinnvolle wirtschaftspolitische Rahmenbedingungen. Der DEHOGA macht sich stark für mehr Flexibilität, Bürokratieabbau und fairen Wettbewerb. Im Rahmen von Tarifverhandlungen vertritt der DEHOGA die Arbeitgeber.

Der DEHOGA veranstaltet zudem diverse Branchenevents, betreibt Marketing für das Gastgewerbe und unterstützt zahlreiche Kampagnen. Für die Fachkräftegewinnung und Zukunftssicherung sind die **Ausbildungswettbewerbe des DEHOGA** ein wichtiges Instrument der Nachwuchsförderung.

Gewerkschaft Nahrung-Genuss-Gaststätten (NGG)

Die **NGG** steht dem DEHOGA in Tarifverhandlungen als Vertreter der Arbeitnehmer gegenüber. Doch nicht nur hierüber versucht die NGG, die Arbeitsbedingungen u. a. im Gastgewerbe zu verbessern. Arbeitnehmer und Auszubildende können sich als Mitglieder in Rechtsfragen beraten und vertreten lassen. Als Teil des Deutschen Gewerkschaftsbundes (DGB) bietet die NGG auch die Möglichkeit, sich über das Internet zu Rechtsfragen auszutauschen, etwa über das Angebot „Dr. Azubi“.



Euro-Toques Deutschland e.V.

Die europäische Union der Köche setzt sich dafür ein, dass naturnah und handwerklich erzeugte Lebensmittel in den Küchen stärkere Verwendung finden. Auch die kulinarischen Traditionen in Deutschland und Europa sollen hierüber erhalten werden. Zudem setzen sich **Euro-Toques** für einen verantwortungsvollen Umgang mit Lebensmitteln ein. Hierfür geben Mitglieder der Euro-Toques Geschmacksurse für Kinder und bieten Fortbildungen für Köche an.



Gastronomische Akademie Deutschlands (GAD)

Die Gastronomische Akademie Deutschlands (GAD) stellt mit ihrer gemeinnützigen Arbeit seit 60 Jahren die Verbindung zwischen Praxis und Wissenschaft zu Kochkunst, Tafelkultur und Gastlichkeit her und verbindet klassische Tradition mit aktuellen Themen. Fortbildungen, Bewertungen von Koch- und Fachbüchern sowie Empfehlungen zu Menü- und Servierregeln bieten für die Arbeit in Küche, Restaurant und Hotel fachlich versierte Grundlagen.



Soziale Netzwerke

Soziale Netzwerke bieten die Chance, sich über Verbandsgrenzen hinaus auszutauschen. Betriebe und Gäste nutzen diese Gelegenheit, um sich über Betriebe und deren Angebot zu informieren – diese aber auch zu bewerten. Mitarbeitern bietet sich die Chance, abseits von Stellenanzeigen und Firmenseiten Informationen über potenzielle Arbeitgeber einzuholen. Gäste nutzen soziale Medien, um ihre Erfahrungen rund um die Dienstleistungen des Gastgewerbes mit anderen zu teilen. Bei alledem gilt: Das Internet ist kein rechtsfreier Raum – die ‚Netiquette‘ ist einzuhalten.



Netiquette: Empfehlungen, wie man sich im Internet und bei digitaler Kommunikation (z. B. E-Mails) angemessen und respektvoll benimmt.

2.7 Wettbewerbe des Gastgewerbes

Das Gastgewerbe ist in stetigem Wandel begriffen. Zum einen verändern sich die Wünsche der Gäste beständig. Zum anderen entstehen Trends im Gastgewerbe durch innovatives Arbeiten in den Küchen. Wettbewerbe des Gastgewerbes sind ein wichtiger Motor der Innovation.

Jugendmeisterschaften

Der DEHOGA organisiert in Kooperation mit VKD und VSR die **Deutschen Jugendmeisterschaften**. Diese beginnen mit regionalen Wettbewerben in Theorie und Praxis, in denen Auszubildende unter 25 Jahren ihr Können unter Beweis stellen können. Angehende Köche, Restaurant- und Hotelfachleute sowie Systemgastronomen treten dabei nicht nur einzeln, sondern auch als Team an. Die Sieger der Bezirke ermitteln dann innerhalb des Bundeslandes die Besten. Diese Landesmeister dürfen dann bei den Deutschen Meisterschaften um den Titel Deutscher Jugendmeister kämpfen – ein Sprungbrett zur Aufnahme in die Jugend-Nationalmannschaft.

Rudolf-Achenbach-Preis

Die Achenbach Delikatessen Manufaktur und der VKD organisieren alljährlich den Wettbewerb um den **Achenbach-Preis**. Ähnlich wie bei der Deutschen Jugendmeisterschaft werden die Teilnehmer auf Bezirks-, Landes- und letztlich auf Bundesebene ermittelt. Die Teilnehmer sind hierbei





Bib Gourmand



www.michelin.de



ebenfalls Auszubildende unter 25 aus den regionalen Zweigvereinen des VKD. Der Bundessieger darf sich dann beste/-r Nachwuchskoch/-köchin Deutschlands nennen. Außerdem gibt es Sach- und Geldpreise.

Weitere regionale und überregionale Wettbewerbe

Zahlreiche Wettbewerbe auf regionaler Ebene und darüber hinaus haben ebenfalls zum Ziel, den Köche-Nachwuchs in einer Region zu fördern und das Berufsbild des Kochs in der Öffentlichkeit positiv darzustellen. Diese Wettbewerbe werden oft in Kooperation zwischen Ausbildungsbetrieben, Berufsschulen und lokalen Sponsoren ausgetragen. Beispiele für regionale



Wettbewerbe sind „Regionalgericht Sachsen-Anhalt“ oder der „Lösnitz Pokal Dresden“.

Weitere überregionale Wettbewerbe sind z. B. „Junge Wilde“ oder die Matjesmeisterschaft um die „Friesenkrone“.

2.8 Auszeichnungen im Gastgewerbe

Besondere Leistungen des Gastgewerbes werden auch abseits der Wettbewerbe ausgezeichnet. Diese Prämierungen bieten Gästen eine gute Orientierung für qualitativ hochwertige Gastronomieleistungen. Grundlage der Prämierungen sind die Ergebnisse von Restauranttestern, die für einen Restaurantführer arbeiten. Da sich über Geschmack bekanntlich streiten lässt, werden durch Restaurantführer u. a. auch bewertet:

- Frische und gleichbleibende Qualität der Speisen,
- fachgerechte Zubereitung der Speisen,
- Kreativität der Küche und Harmonie der Gerichte.

Auch das Ambiente und der Service spielen bei der Bewertung meist eine Rolle. Im Fokus stehen aber die Leistungen der Küche, nicht die Hotel-Leistungen (s. u.):

- **Guide MICHELIN:** Der wohl bekannteste Restaurantführer vergibt einen bis drei Sterne. Mit dem „Bib Gourmand“ werden Speisen ausgezeichnet, die preiswert, aber dennoch sorgfältig zubereitet werden.
- **Gault & Millau:** Ähnlich dem französischen Schulnotensystem vergibt der Gault & Millau Punkte von 0 bis 20. Restaurants der oberen Punkte erhalten zusätzlich eine bis vier Kochmützen (Hauben).

Weitere bekannte Restaurantführer, die nach ähnlichen Systemen arbeiten, sind der Varta Restaurantführer, der Aral Schlemmeratlas und der Restaurant-Guide der Fachzeitschrift „Der Feinschmecker“.

Hotel-Klassifizierung

Die Leistungen eines Hotels – nicht die der Küche – werden seit 2010 nach europaweit einheitlichen Richtlinien mit Sternen ausgezeichnet. Auch der DEHOGA orientiert sich bei der Klassifizierung hieran. Hotels, die einfachen Ansprüchen genügen, können einen Stern erhalten. Solche, die auch höchsten Ansprüchen genügen, werden mit bis zu fünf Sternen ausgezeichnet. Die Klassifizierung erfolgt auf Antrag des Hoteliers und ist kostenpflichtig.