



PFANNEBERG

EINFACH KOCH(EN) LERNEN – FACHPRAKTIKER KÜCHE

Angelika Kettmann
Martin Koch

1. Auflage

Fachbuchverlag Pfanneberg GmbH & Co. KG
Düsseldorfer Str. 23
42781 Haan-Gruiten
Bestell-Nr.: 07152

Autoren

Angelika Kettmann, Bielefeld

Martin Koch, Bielefeld

Verlagslektorat

Benno Buir

Bildbearbeitung

Verlag Europa-Lehrmittel, Abteilung Bildbearbeitung, 73760 Ostfildern

PER MEDIEN + MARKETING GmbH, 38102 Braunschweig

1. Auflage 2019

Druck 5 4 3 2, korrigierter Nachdruck 2020

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

ISBN 978-3-8057-0715-2

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

© 2019 by Fachbuchverlag Pfanneberg GmbH & Co. KG, 42781 Haan-Gruiten
<http://www.pfanneberg.de>

Umschlag: braunwerbeagentur, 42477 Radevormwald, unter Verwendung eines Fotos
von © Teubner Foodfoto, Berlin

Layout und Satz: PER MEDIEN + MARKETING GmbH, 38102 Braunschweig

Druck: Printer Trento s. r. l., 38121 Trento, Italy

Vorwort

„Endlich ein Buch für die Beiköche!“ – „Einfach Koch(en) lernen – Fachpraktiker Küche“

ist das erste Lehrwerk für die **Ausbildung zum Fachpraktiker/zur Fachpraktikerin Küche**, abgestimmt auf die Lehrpläne der Bundesländer. Die Gliederung orientiert sich auch an unserem Standardwerk „Der junge Koch“, was einen parallelen Einsatz beider Lehrwerke erleichtert.

Die besonderen Herausforderungen für diese Hauptzielgruppe erforderten ein **besonderes Buch**:

- **Einfache Sprache**

Aufgrund der unterschiedlichen Schwierigkeiten und Einschränkungen der Auszubildenden galt es, Texte zu entwickeln, die für die Schülerinnen und Schüler verständlich sind und deren Aussagen schnell wahrgenommen werden können. Unterstützt wird dies u. a. durch kurze Hauptsätze, Verzicht auf Trennungen und regen Bindestrich-Gebrauch bei zusammengesetzten Hauptwörtern.

- **Einfaches Layout, klare Strukturen**

Auch in die Gestaltung floss die jahrzehntelange Unterrichtserfahrung der Autoren ein: Eine abgestimmte Auswahl von Schriftart, Schriftgröße, Zeilenlänge und Zeilenabstand oder Seitengröße lässt die Leserinnen und Leser den Inhalt gut und nachhaltig aufnehmen, die Einspaltigkeit, wenige definierte Bildgrößen, eine Bildplatzierung immer direkt am zugehörigen Text und immer an ähnlichen Stellen unterstützt eine gute Orientierung und reduziert Ablenkung – ähnlich wie auch der zurückhaltende Farbeinsatz.

- **Angepasste Darstellung und Inhalte**

Reduzierte Aufmerksamkeits-Spannen und Konzentrationsschwierigkeiten wurden berücksichtigt: Es gibt kurze Texte, zwischendurch Aufzählungen, Bilder und Grafiken, viele Tabellen. Die Praxis wird begründet dargestellt: Schritt-für-Schritt-Anleitungen, auch bebildert, zeigen detailliert auf, was getan werden muss – und auch warum.

Um die Komplexität der Inhalte nicht auszuweiten, wurde im Buch bewusst auf Rezepte/Rezepturen verzichtet. Diese wird es in den geplanten **Zusatzmaterialien und weiteren Produkten rund um das Fachbuch** geben: „Einfach Koch(en) lernen“ ist der Beginn einer **Reihe von Print- und digitalen Materialien** – nicht nur für die Fachpraktiker/-innen Küche.

Das Konzept des Buches ist auch für den Einsatz in weiteren Zielgruppen geeignet:

- Ergänzendes Lehrmittel für **Auszubildende zum Koch/zur Köchin mit Lern- oder Sprachschwierigkeiten**, auch parallel zum vorhandenen Lehrbuch
- Unterstützung für **Auszubildende mit Migrationshintergrund**, für **Flüchtlings- und Migrantenklassen**
- **Berufsvorbereitung, Umschulungs- und Qualifizierungsmaßnahmen, Stützkurse** usw. in den Fachbereichen **Gastgewerbe, Ernährung und Hauswirtschaft**
- Berufsbegleitend für u. a. fachfremdes/anzulernendes **Personal mit geringen Deutschkenntnissen**

Wir freuen uns auf Feedback, Unterstützung durch Anregungen und Kritik! Schreiben Sie uns an lektorat@europa-lehrmittel.de.

Inhaltsverzeichnis

Vorwort	3	2 Unfallverhütung	53
A Einführung	13	2.1 Schnitt-Verletzungen, Stich- Verletzungen	53
1 Geschichte des Gastgewerbes	13	2.2 Rutsch-Unfälle, Sturz-Unfälle	54
1.1 Beherbergungs-Betriebe	13	2.3 Verbrennungen und Verbrühungen	54
1.2 Bewirtungs-Betriebe	14	2.4 Verätzungen durch Reinigungs- Mittel und Desinfektions-Mittel .	55
2 Ausbildung	16	2.5 Quetschungen und Prellungen..	56
3 Informationen beschaffen	18	2.6 Unfälle mit elektrischem Strom..	56
3.1 Fachbuch	18	3 Sicherheits-Zeichen	58
3.2 Digitale Medien	18	4 Brandschutz	60
3.3 Prospekte	19	5 Erste Hilfe	62
3.4 Fachzeitschriften und Fachzeitungen	19	5.1 Schnitt-Wunden und Stich- Wunden	62
4 Küchenorganisation	20	5.2 Verbrennungen und Verbrühungen	63
4.1 Postenküche	20	5.3 Verätzungen und Vergiftungen durch Reinigungs-Mittel und Desinfektions-Mittel	64
4.2 À-la-Carte-Geschäft	22	5.4 Ohnmacht und Bewusstlosigkeit	65
4.3 Gemeinschafts-Verpflegung	24	5.5 Fremdkörper im Auge	65
4.4 Bankett	26	5.6 Unfälle mit elektrischem Strom..	66
4.5 Catering	28	6 Umwelt-Schutz	67
4.6 System-Gastronomie	29	6.1 Energie	67
4.7 Event-Gastronomie	30	6.2 Abfälle	67
B Arbeiten in der Küche	31	6.3 Wasser	70
1 Hygiene	31	7 Lebensmittel und ihre Inhalts-Stoffe 71	
1.1 Hygienebereiche	31	7.1 Nährstoffe	71
<i>Personalhygiene</i>	31	<i>Kohlenhydrate</i>	72
<i>Lebensmittelhygiene</i>	33	<i>Fette</i>	74
<i>Betriebshygiene</i>	34	<i>Proteine (Eiweiß-Stoffe)</i>	79
1.2 Mikroorganismen	34	<i>Vitamine</i>	83
<i>Arten und Vermehrung</i>	35	<i>Mineralstoffe</i>	85
<i>Lebensbedingungen der</i> <i>Mikroorganismen</i>	36	<i>Wasser</i>	87
<i>Lebensmittel-Vergiftungen –</i> <i>Lebensmittel-Infektionen</i>	40	7.2 Ballast-Stoffe	90
1.3 Schädlinge	45	7.3 Sekundäre Pflanzen-Stoffe	90
1.4 Reinigen und Desinfizieren	47	7.4 Enzyme	91
1.5 HACCP-Konzept	50	7.5 Verdauung und Stoffwechsel	92
1.6 Lebensmittel-Überwachung	52		

8 Ernährungsformen	95	10.2 Abläufe planen	135
8.1 Vollwertige Ernährung	97	<i>Arbeitsabläufe mit einem Schema</i>	
10 Regeln der DGE	97	<i>darstellen</i>	136
Ernährungs-Pyramide.....	99	10.3 Rezepte	137
Verteilung der Mahlzeiten am Tag	99	<i>Rezepte verwalten</i>	137
8.2 Vegetarische Ernährung.....	100	<i>Rezepte umrechnen</i>	138
8.3 Kostformen.....	100	11 Verbraucherschutz	139
Vollkost	100	11.1 Rechtliche Grundlagen.....	139
Leichte Vollkost.....	101	11.2 Kennzeichnung von	
Reduktionskost	101	Lebensmitteln	140
Ernährung bei Diabetes	101	<i>Kennzeichnung von vorverpackten</i>	
8.4 Ernährung bei Lebensmittel-		<i>Lebensmitteln</i>	140
Unverträglichkeiten.....	102	<i>Kennzeichnung von unverpackten</i>	
9 Arbeitsmittel	105	<i>Lebensmitteln</i>	144
9.1 Küchen-Messer	105	11.3 Siegel auf Lebensmitteln.....	144
Grundausrüstung	106	11.4 Kennzeichnung auf der	
Ergänzungen.....	107	Speisekarte	145
9.2 Koch-Geschirr.....	113	12 Grundtechniken in der Küche	147
Werkstoffe für Koch-Geschirr und		12.1 Vorbereitende Arbeiten	147
Behälter.....	113	12.2 Zerkleinern von Lebensmitteln..	148
Geschirr-Arten.....	115	12.3 Blanchieren.....	150
Gastro-Norm-System	117	12.4 Lebensmittel haltbar machen ...	151
9.3 Maschinen und Geräte.....	118	<i>Ursachen des Verderbs</i>	152
Fleischwolf	118	<i>Kühlen</i>	153
Kutter.....	119	<i>Tiefgefrieren – Frosten</i>	154
Stab-Mixer	120	<i>Pasteurisieren</i>	155
Heißluftdämpfer/Kombidämpfer .	121	<i>Sterilisieren</i>	155
Fritteuse	122	<i>Zuckern</i>	155
Druckfritteuse	124	<i>Trocknen</i>	156
Kipp-Bratpfanne.....	124	<i>Salzen/Pökeln</i>	156
Kochkessel	125	<i>Räuchern</i>	156
Mikrowellengerät.....	126	<i>Säuern</i>	157
Grill.....	128	<i>Vakuumieren</i>	157
Herd mit Backofen	129	<i>Einlegen</i>	157
Durchlauf-Ofen	130	<i>Chemische Konservierungs-Stoffe</i> .	158
Brötchen-Toaster (Bun-Toaster) ...	131	<i>Hürden-Effekt</i>	158
Garen unter Dampf-Druck	131	13 Lebensmittel garen	159
Salamander.....	133	13.1 Garen mit feuchter Wärme	160
Schutzzeichen und Prüfzeichen für		<i>Kochen</i>	160
Geräte und Maschinen.....	133	<i>Garziehen (Pochieren)</i>	161
10 Arbeitsplanung	134	<i>Dämpfen</i>	161
10.1 Arbeitsplatz vorbereiten		<i>Dünsten</i>	162
(Mise-en-Place)	134	<i>Druck-Garen</i>	163
		<i>Gratinieren (Überbacken)</i>	163

13.2	Garen mit trockener Wärme	163		Arten von Gläsern	191
	Braten	164		Füllstrich	193
	Grillen	165		Umgang mit Gläsern im Service ..	193
	Frittieren	165		Reinigung und Pflege von Gläsern	194
	Schmoren	166	3.5	Geschirr	194
	Backen	166		Reinigung und Pflege von Geschirr	197
13.3	Speisenvariationen durch		3.6	Tischgeräte	197
	Gar-Verfahren	167	4	Tische eindecken	199
	Hackfleisch	167	4.1	Vorbereitungs-Arbeiten	199
	Geflügel	168		Vorbereitungs-Arbeiten im Office .	199
	Fisch	169		Vorbereitungs-Arbeiten im	
	Gemüse	170		Restaurant	200
13.4	Speisen-Produktions-Systeme ...	171	4.2	Einen Tisch eindecken	201
14	Convenience-Produkte	172	4.3	Gedecke	206
14.1	Einsatz von Convenience-			Grundgedeck	207
	Produkten	172		Menü-Gedecke	207
	Vorteile und Nachteile von		5	Gäste bedienen	208
	Convenience-Produkten	172	5.1	Servieren – aber richtig!	208
	Arbeiten mit Convenience-			Rücksichtsvolles Verhalten	209
	Produkten	173		Sinnvolle Arbeitswege	209
14.2	Fertigungs-Stufen bei			Servier-Regeln	209
	Convenience-Produkten	173	5.2	Servier-Methoden	211
C	Arbeiten im Service	176	6	Frühstück	213
1	Unser Gast	176	6.1	Frühstücks-Arten	213
1.1	Gäste-Typen	176		Einfaches Frühstück	213
1.2	Spezielle Gäste-Gruppen	178		Erweitertes Frühstück	213
2	Mitarbeiter im Service	180		Zimmer-Frühstück	214
2.1	Äußeres Erscheinungsbild	180		Frühstücks-Büfett	216
2.2	Arbeitskleidung	181		Brunch	216
2.3	Persönliche Ausrüstung	181		Thermo-Frühstück	218
3	Einrichtung und Geräte	182	6.2	Frühstücks-Platten anrichten ...	218
3.1	Einzel-Tische und Tafelformen ...	182		Lebensmittel vorbereiten	218
3.2	Tischwäsche	183		Frühstücks-Platten anrichten	220
	Material	183	7	Getränke und Getränke-Service	221
	Arten von Tischwäsche	184	7.1	Wasser	221
3.3	Besteck	186		Trinkwasser	221
	Material	187		Tafelwasser	222
	Arten von Besteck	187		Quellwasser	222
	Umgang mit Besteck im Service ..	190		Natürliches Mineralwasser	222
	Reinigung und Pflege von Besteck	190	7.3	Säfte und Erfrischungs-Getränke	223
3.4	Gläser	190		Frucht-Saft	224
	Material	190		Fruchtnektar	224
				Fruchtsaft-Getränk	225
				Limonade	225

<i>Frucht-Schorle</i>	226	4 Speise-Salz	269
<i>Smoothie</i>	226	4.1 Bedeutung für die Ernährung ...	269
<i>Gemüsesaft/Gemüse-Nektar</i>	227	4.2 Salz-Arten	269
<i>Near Water</i>	227	5 Zucker und Süßungs-Mittel	271
<i>Isotonisches Getränk</i>	227	5.1 Zucker.....	271
7.3 Alkoholfreie Misch-Getränke ...	227	<i>Bedeutung für die Ernährung</i>	271
7.4 Aufguss-Getränke.....	229	<i>Zucker-Gewinnung</i>	271
<i>Kaffee</i>	229	<i>Qualitäts-Stufen</i>	272
<i>Tee</i>	233	<i>Zucker-Sorten</i>	272
<i>Kakao und Schokolade</i>	237	<i>Zucker in der Küche</i>	273
D Arbeiten im Magazin	241	5.2 Süßungs-Mittel	274
1 Im Magazin arbeiten	241	<i>Zucker-Austausch-Stoffe</i>	274
1.1 Waren beschaffen.....	241	<i>Süß-Stoffe</i>	274
1.2 Waren annehmen.....	245	6 Essig	275
1.3 Waren lagern	248	6.1 Essig-Sorten	275
<i>Lager-Räume</i>	248	6.2 Essig selbst herstellen.....	276
1.4 Waren ausgeben.....	250	6.3 Essig in der Küche	276
1.5 Inventur	250	7 Würz-Saucen	277
1.6 Mit Lager-Kennzahlen rechnen..	251	8 Gelier-Mittel und Binde-Mittel	279
E Speisen würzen und anrichten	253	8.1 Gelier-Mittel	279
1 Das Riechen und das Schmecken ...	253	8.2 Binde-Mittel	279
1.1 Riechen.....	253	9 Speisen anrichten	280
1.2 Schmecken	253	F Arbeiten mit pflanzlichen Rohstoffen	281
2 Küchen-Kräuter	255	1 Gemüse	281
2.1 Bedeutung für die Ernährung ...	255	1.1 Bedeutung für die Ernährung ...	281
2.2 Kräuter-Arten	255	1.2 Einteilung	281
2.3 Kräuter einkaufen.....	259	<i>Blattgemüse</i>	282
2.4 Kräuter lagern	260	<i>Fruchtgemüse</i>	284
2.5 Mit Kräutern würzen	261	<i>Hülsen-Früchte</i>	285
3 Gewürze	262	<i>Keimlinge/Sprossen</i>	286
3.1 Bedeutung für die Ernährung ...	262	<i>Kohlgemüse</i>	287
3.2 Gewürze und Gewürz-Mischungen	262	<i>Wurzelgemüse</i>	290
3.3 Gewürze einkaufen	267	<i>Zwiebelgemüse</i>	291
3.4 Gewürze lagern.....	267	<i>Sonstige Gemüse</i>	293
3.5 Mit Gewürzen würzen	268	1.3 Gemüse einkaufen.....	294
		1.4 Gemüse lagern	296
		1.5 Schnittformen von Gemüse	296
		<i>Schnitt-Arten bei Zwiebeln</i>	298

1.6	Gemüse vorbereiten und zubereiten	299	4	Getreide und andere Körner	343
	<i>Grundsätzliches zur Zubereitung von Gemüse</i>	299	4.1	Bedeutung für die Ernährung ...	343
	<i>Vorbereiten und Zubereiten von einzelnen Gemüse-Sorten</i>	301	4.2	Einteilung	343
	<i>Weitere Zubereitungs-Möglichkeiten für Gemüse</i>	311		<i>Getreide</i>	344
	<i>Gegartes Gemüse fertigstellen</i>	312		<i>Pseudo-Getreide</i>	344
1.7	Salate aus Gemüse zubereiten ..	313	4.3	Getreide und Pseudo-Getreide einkaufen	345
	<i>Salatsaucen – Dressings – Dips</i> ...	313		<i>Mehl</i>	345
	<i>Salate aus rohem Gemüse – Rohkost-Salate</i>	316		<i>Ganze Körner</i>	346
	<i>Salate aus gegartem Gemüse</i>	317		<i>Getreide-Erzeugnisse</i>	346
	<i>Salate anrichten</i>	318	4.4	Getreide und Pseudo-Getreide lagern	348
2	Pilze	320	4.5	Getreide verarbeiten	348
2.1	Bedeutung für die Ernährung ...	320		<i>Back-Waren</i>	348
2.2	Pilze einkaufen	320		<i>Speisen aus Getreide und anderen Körnern</i>	350
	<i>Zuchtpilze</i>	321	5	Reis	353
	<i>Waldpilze</i>	322	5.1	Bedeutung für die Ernährung ...	353
2.3	Pilze lagern	323	5.2	Reis einkaufen	353
2.4	Pilze vorbereiten	324		<i>Reis-Gruppen</i>	353
2.5	Pilze zubereiten	324		<i>Bearbeiteter Reis</i>	354
	<i>Pilz-Füllmasse (Duxelles)</i>	325		<i>Wild-Reis</i>	355
	<i>Pilze in Rahmsauce</i>	326	5.3	Reis lagern	355
3	Obst	328	5.4	Reis zubereiten	355
3.1	Bedeutung für die Ernährung ...	328		<i>Reis kochen</i>	356
3.2	Einteilung	328		<i>Pilaw zubereiten</i>	356
	<i>Beerenobst</i>	329		<i>Risotto zubereiten</i>	357
	<i>Kernobst</i>	330		<i>Wild-Reis zubereiten</i>	357
	<i>Schalenobst</i>	330		<i>Milch-Reis zubereiten</i>	358
	<i>Steinobst</i>	332	6	Teigwaren	359
	<i>Südfrüchte</i>	333	6.1	Bedeutung für die Ernährung ...	359
3.3	Obst-Erzeugnisse	336	6.2	Teigwaren einkaufen	359
	<i>Trockenobst</i>	336	6.3	Teigwaren lagern	360
	<i>Marmelade – Konfitüre – Gelee</i> ...	337	6.4	Teigwaren zubereiten	360
	<i>Kandierte Früchte</i>	337		<i>Nudeln</i>	360
3.4	Obst einkaufen	338		<i>Gefüllte Teigwaren</i>	362
3.5	Obst vorbereiten	339		<i>Spätzle</i>	362
3.6	Obst verarbeiten	340		<i>Spezielle Gerichte aus Teigwaren</i> .	364
	<i>Als Süßspeisen</i>	340	7	Kartoffeln	365
	<i>In Speisen</i>	342	7.1	Bedeutung für die Ernährung ...	365
	<i>In Saucen</i>	342	7.2	Kartoffeln einkaufen	365
				<i>Frische Kartoffeln</i>	366
				<i>Kartoffeln als Convenience-Produkte</i>	367

7.3	Kartoffeln lagern.....	368	2.4	Sahne und Sahne-Produkte.....	404
7.4	Kartoffeln zubereiten.....	368	2.5	Sauermilch-Produkte.....	405
	<i>Auswahl an Kartoffel-</i>		2.6	Milch-Ersatz-Produkte.....	407
	<i>Zubereitungen.....</i>	368		<i>Getreide-Getränke.....</i>	407
	<i>Zubereitungen aus rohen</i>			<i>Soja-Drink.....</i>	407
	<i>Kartoffeln.....</i>	370		<i>Getränke aus Schalen-Früchten... </i>	407
	<i>Zubereitungen aus gekochten</i>			<i>Kokos-Drink.....</i>	407
	<i>Kartoffeln.....</i>	374	2.7	Käse.....	408
8	Klöße und Nocken.....	379		<i>Bedeutung für die Ernährung.....</i>	408
8.1	Aus Kartoffeln.....	379		<i>Käse-Herstellung.....</i>	409
8.2	Aus Brötchen (Semmel) oder aus			<i>Käse-Arten.....</i>	409
	Weiß-Brot.....	382		<i>Käse lagern.....</i>	412
8.3	Aus Mehl.....	383		<i>Käse verwenden.....</i>	412
8.4	Aus Grieß.....	384	2.8	Milch und Milch-Produkte lagern	412
8.5	Aus Brand-Masse.....	384	3	Fleisch.....	413
8.6	Klöße und Nocken als		3.1	Bedeutung für die Ernährung ...	414
	Convenience-Produkte.....	385	3.2	Fleisch verändert sich nach dem	
				Schlachten.....	414
			3.3	Fleisch einkaufen.....	415
				<i>Fleisch-Untersuchung.....</i>	416
				<i>Fleisch-Fehler.....</i>	416
				<i>Zerlegtes Fleisch kaufen.....</i>	417
				<i>Schlacht-Tiere und ihre Fleisch-</i>	
				<i>Teile.....</i>	418
			3.4	Fleisch lagern.....	424
				<i>Fleisch-Verderb.....</i>	424
			3.5	Fleisch vorbereiten.....	425
			3.6	Fleisch zubereiten.....	428
				<i>Gar-Verfahren für Fleisch.....</i>	428
				<i>Fleisch kochen.....</i>	429
				<i>Fleisch dünsten.....</i>	431
				<i>Fleisch dämpfen.....</i>	433
				<i>Fleisch schmoren.....</i>	434
				<i>Fleisch im Ofen braten.....</i>	438
				<i>Fleisch in der Pfanne braten</i>	
				<i>(kurzbraten).....</i>	441
				<i>Fleisch sautieren.....</i>	444
				<i>Fleisch grillen.....</i>	446
				<i>Fleisch frittieren.....</i>	447
2	Milch und Milch-Produkte.....	401	4	Hackfleisch.....	448
2.1	Bedeutung für die Ernährung ...	401	4.1	Hackfleisch einkaufen.....	448
2.2	Milch.....	401	4.2	Hygiene-Regeln für den Umgang	
	<i>Eigenschaften der Milch.....</i>	403		mit Hackfleisch.....	448
2.3	Butter.....	403	4.3	Hackfleisch zubereiten.....	449
G	Arbeiten mit tierischen				
	Rohstoffen.....	386			
1	Eier und Eier-Speisen.....	386			
1.1	Hühner-Ei.....	386			
	<i>Aufbau.....</i>	386			
	<i>Bedeutung für die Ernährung.....</i>	386			
	<i>Kennzeichnung.....</i>	387			
	<i>Qualität.....</i>	389			
	<i>Küchentechnologische</i>				
	<i>Eigenschaften.....</i>	390			
1.2	Eier-Speisen.....	391			
	<i>Gekochte Eier.....</i>	392			
	<i>Spiegel-Eier.....</i>	393			
	<i>Rühreier.....</i>	394			
	<i>Ei im Nöpfchen.....</i>	395			
	<i>Pochierte Eier.....</i>	396			
	<i>Frittierte Eier.....</i>	397			
	<i>Pfannkuchen – Eier-Kuchen.....</i>	398			
	<i>Omelett.....</i>	399			

5 Geflügel	452	<i>Wild schmoren</i>	474
5.1 Bedeutung für die Ernährung ...	453	<i>Beilagen und Saucen zu</i>	
5.2 Geflügel-Arten	453	<i>Wild-Gerichten</i>	474
<i>Huhn</i>	453	7 Wild-Geflügel	475
<i>Truthahn, Pute</i>	454	7.1 Bedeutung für die Ernährung ...	475
<i>Ente</i>	455	7.2 Wildgeflügel-Arten	475
<i>Gans</i>	455	<i>Fasan</i>	475
<i>Perlhuhn</i>	456	<i>Rebhuhn</i>	476
<i>Taube</i>	456	<i>Wild-Ente</i>	476
<i>Strauß</i>	456	<i>Wachtel</i>	476
5.3 Geflügel einkaufen	457	7.3 Wild-Geflügel einkaufen	476
<i>Handelsklasse</i>	457	<i>Handelsklasse</i>	477
<i>Angebotszustand</i>	458	<i>Angebotszustand</i>	477
<i>Herrichtungsform</i>	458	<i>Herrichtungsform</i>	477
<i>Angebotsform</i>	458	<i>Angebotsform</i>	478
5.4 Geflügel lagern	459	7.4 Wild-Geflügel lagern	478
5.5 Geflügel vorbereiten	459	7.5 Wild-Geflügel vorbereiten	478
<i>Gefrorenes Geflügel vorbereiten</i> ..	460	<i>Gefrorenes Wild-Geflügel</i>	
<i>Geflügel binden</i>	460	<i>vorbereiten</i>	478
<i>Geflügel füllen</i>	461	<i>Wild-Geflügel binden</i>	479
5.6 Geflügel zubereiten	461	<i>Wild-Geflügel bardieren</i>	479
<i>Geflügel kochen</i>	463	<i>Wild-Geflügel füllen</i>	479
<i>Geflügel dünsten</i>	463	7.6 Wild-Geflügel zubereiten	479
<i>Geflügel schmoren</i>	464	<i>Wild-Geflügel im Ofen braten</i> ...	480
<i>Geflügel im Ofen braten</i>	465	<i>Wild-Geflügel schmoren</i>	480
<i>Geflügel in der Pfanne braten</i>	466	8 Innereien	481
<i>Geflügel grillen</i>	466	8.1 Bedeutung für die Ernährung ...	481
<i>Geflügel frittieren</i>	466	8.2 Innereien und ihre Vorbereitung	481
6 Das Wild	467	<i>Bries</i>	481
6.1 Bedeutung für die Ernährung ...	468	<i>Herz</i>	482
6.2 Arten und Verwendung	468	<i>Leber</i>	482
<i>Reh/Hirsch</i>	468	<i>Niere</i>	482
<i>Wildschwein</i>	469	<i>Zunge</i>	483
<i>Hase/Kaninchen</i>	470	8.3 Innereien zubereiten	483
6.3 Wild einkaufen	471	<i>Bries</i>	483
6.4 Wild lagern	471	<i>Herz</i>	483
6.5 Wild vorbereiten	471	<i>Leber</i>	484
<i>Parieren</i>	472	<i>Niere</i>	484
<i>Spicken (Lardieren)</i>	472	<i>Zunge</i>	484
<i>Bardieren</i>	472	9 Fleischwaren und Wurstwaren	485
<i>Marinieren – Beizen</i>	472	9.1 Fleischwaren und Wurstwaren	
6.6 Wild zubereiten	473	<i>genussfähig machen</i>	485
<i>Wild im Ofen braten</i>	473	<i>Räuchern</i>	485
<i>Wild in der Pfanne braten</i>	473	<i>Pökeln</i>	485

9.2	Fleischwaren.....	487	12.3	Weichtiere.....	528
	<i>Roher Schinken</i>	487		<i>Allgemeines zu Muscheln</i>	528
	<i>Gekochter Schinken/Kochschinken</i>	488		<i>Miesmuschel</i>	529
9.3	Wurstwaren.....	489		<i>Sankt-Jakobs-Muschel</i>	530
	<i>Kochwurst</i>	489		<i>Auster</i>	531
	<i>Brühwurst</i>	489		<i>Weitere Muschel-Arten</i>	534
	<i>Rohwurst</i>	490		<i>Kalmar, Krake und Tintenfisch</i>	534
10	Fisch	491		<i>Schnecken</i>	536
10.1	Fisch-Körper.....	491	12.4	Algen.....	536
10.2	Bedeutung für die Ernährung ...	492			
10.3	Einteilung der Fische.....	492	H Die Speisenfolge	538	
	<i>Einteilung der Fische nach der</i>		1 Das Menü	538	
	<i>Körper-Form</i>	492	1.1	Wünsche der Gastgeber.....	538
	<i>Einteilung der Fische nach dem</i>		1.2	Anzahl der Gänge im Menü.....	538
	<i>Fett-Gehalt</i>	493	1.3	Zusammenstellung des Menüs..	539
	<i>Einteilung der Fische nach der</i>		1.4	Grundsätze gesunder Ernährung	542
	<i>Qualität</i>	493	1.5	Organisatorische Möglichkeiten.	542
	<i>Einteilung der Fische nach der</i>		2 Vorspeisen	544	
	<i>Herkunft</i>	494	2.1	Kalte Vorspeisen.....	544
10.4	Fisch einkaufen.....	499		<i>Farce, Füll-Masse und Gelee</i>	544
	<i>Fischfang und Umwelt</i>	500		<i>Arten von kalten Vorspeisen</i>	549
	<i>Frische-Merkmale</i>	501	2.2	Vorspeisen-Varianten.....	557
	<i>Angebotsformen</i>	502	2.3	Warme Vorspeisen.....	558
	<i>Handelsformen</i>	502	3 Suppen	559	
10.5	Fisch lagern.....	505	3.1	Klare Suppen.....	561
10.6	Fisch vorbereiten.....	506		<i>Grund-Brühen</i>	561
10.7	Fisch zubereiten.....	508		<i>Kraftbrühe</i>	569
	<i>Fisch garziehen und blausieden</i> ..	508		<i>Doppelte Kraftbrühe</i>	571
	<i>Fisch dämpfen</i>	509		<i>Essenz</i>	572
	<i>Fisch dünsten</i>	510		<i>Suppen-Einlagen</i>	572
	<i>Fisch braten</i>	510	3.2	Gebundene Suppen.....	575
	<i>Fisch frittieren</i>	512		<i>Rahm-Suppen/Creme-Suppen</i>	577
	<i>Fisch backen</i>	513		<i>Legierte Suppen/Samt-Suppen</i> ...	579
	<i>Fisch grillen und heißbräuchern</i>	513		<i>Püree-Suppen</i>	580
11	Kaviar	515		<i>Gebundene braune Suppen</i>	581
12	Meeres-Früchte und Algen	517		<i>Gemüse-Suppen</i>	582
12.1	Bedeutung für die Ernährung ...	517	3.3	Sonder-Gruppen.....	582
12.2	Krebs-Tiere.....	518		<i>Regional-Suppen</i>	582
	<i>Hummer</i>	520		<i>National-Suppen</i>	583
	<i>Languste</i>	522		<i>Kalte Gemüse-Suppen</i>	585
	<i>Flusskrebs</i>	523		<i>Kaltschalen</i>	585
	<i>Königskrabbe</i>	525			
	<i>Kaisergranat</i>	525			
	<i>Garnelen</i>	526			

4	Zwischen-Gerichte	588
4.1	Feine Ragouts	588
4.2	Pastetchen.....	589
4.3	Teigwaren	589
4.4	Gebackene Zwischen-Gerichte ..	589
4.5	Frittierte Zwischen-Gerichte.	590
4.6	Soufflés.....	59
4.7	Nocken	591
4.8	Eier-Speisen	591
5	Hauptgerichte und Saucen	592
5.1	Garnituren.....	593
5.2	Saucen	594
	<i>Saucen binden</i>	594
	<i>Übersicht über die Grund-Saucen</i> .	597
	<i>Braune Grund-Sauce (braune Kraft-Sauce)</i>	598
	<i>Wild-Sauce</i>	601
	<i>Braten-Sauce/Jus</i>	602
	<i>Weiße Grund-Sauce</i>	602
	<i>Béchamel-Sauce</i>	605
	<i>Weißer Schaum-Saucen</i>	606
	<i>Holländische Sauce/Béarnaise Sauce</i>	607
	<i>Mayonnaise</i>	611
	<i>Eigenständige Saucen</i>	613
	<i>Anrichten von Saucen</i>	615
5.3	Butter-Mischungen	616
	<i>Kalte Butter-Mischungen</i>	616
	<i>Heiße Butter</i>	617
6	Desserts	619
6.1	Crème-Speisen	619
	<i>Einfache Cremes</i>	620
	<i>Cremes mit Gelatine-Bindung</i>	621
	<i>Cremes mit Ei-Bindung</i>	625
	<i>Cremes mit Stärke-Bindung</i>	627
6.2	Puddinge und Flammeris	627
6.3	Frucht-Speisen.....	628
	<i>Frucht-Speisen aus rohen Früchten oder mit rohen Früchten</i>	629

	<i>Frucht-Speisen aus gegarten</i>	
	<i>Früchten</i>	630
6.4	Soufflés.....	630
6.5	Pfannkuchen	631
6.6	Gelee.....	632
6.7	Speise-Eis/Eis-Speisen.....	633
	<i>Crème-Eis</i>	634
	<i>Frucht-Eis</i>	634
	<i>Eis-Speisen aus Frucht-Saft/</i>	
	<i>Frucht-Mark</i>	635
	<i>Parfait</i>	636
	<i>Portionieren von Speise-Eis</i>	636
6.8	Feine Back-Waren.....	637
	<i>Teige und Massen</i>	637
	<i>Teige verwenden</i>	638
	<i>Massen verwenden</i>	638
	<i>Glasuren</i>	639
6.9	Süße Saucen.....	640
	<i>Frucht-Saucen</i>	640
	<i>Crème-Saucen</i>	640
	<i>Süße Saucen anrichten</i>	641

I Regionale und internationale Küche..... 643

1 Regionale Gerichte	643
1.1 Bundesländer und ihre Spezialitäten.....	644
1.2 Geschützte Bezeichnungen	649
2 Internationale Küche	651
2.1 Europäische Küche.....	652
2.2 Asiatische Küche.....	656
2.3 Amerikanische Küche.....	657
2.4 Afrikanische Küche	658
Sachwortverzeichnis	659
Bildquellenverzeichnis	669

1 Geschichte des Gastgewerbes

-  history of the hotel and restaurant business
-  développement historique de l'hôtellerie

In alter Zeit hatten Menschen auf „Reisen“ oft kaum Geld. Außerdem hatten sie als Fremde keinen Schutz. Deshalb gaben ihnen Menschen unterwegs in Dörfern und Städten umsonst einen Platz zum Schlafen und etwas zu essen und zu trinken. Im Laufe der Zeit gab es immer mehr Reisende. Dadurch kamen Menschen auf die Idee, daraus ein Geschäft zu machen und einfache Unterkünfte mit Verpflegung gegen Geld anzubieten. Dies war der Anfang des Gastgewerbes.



Heute unterscheidet man zwischen **Beherbergung (Hotel)** und **Bewirtung (Restaurant)**.

1.1 Beherbergungs-Betriebe

-  tourist accommodation
-  hébergements touristique

Beherbergungs-Betriebe sind z. B.: Hotels, Hotels garni, Hostels, Bed & Breakfast, Pensionen, Gasthöfe, Jugendherbergen, Kurkliniken, Boardinghouses, Ferienwohnungen, Privatzimmer.

Hotel garni

Ein Hotel garni ist ein Hotel, in dem es als Bewirtung nur **Frühstück** und kleine Speisen gibt.



Hostel

Dies ist ein sehr **preisgünstiges, einfaches Hotel**. Neben ein paar Doppelzimmern haben Hostels viele **Mehrbett-Zimmer**.



Pension

Das Angebot an **Dienstleistungen ist nicht so umfangreich** wie im Hotel. Mahlzeiten gibt es nur für Hausgäste. Meistens sind das Urlauber.



Gasthof

Man findet einen Gasthof in **ländlichen Gebieten**. Es werden hauptsächlich Speisen und Getränke angeboten und nur wenige Zimmer vermietet.

**Bed & Breakfast**

Der Name kommt aus dem Englischen und heißt: **Bett und Frühstück**. Der Gast übernachtet in einer mehr privaten Atmosphäre in einem Privatzimmer, in einer Pension oder in einem kleinen Hotel.

**Boardinghouse**

Es werden Zimmer oder Appartements mit Leistungen wie in Pensionen oder in Hotels angeboten. Die Gäste sind meistens **Mitarbeiter von Firmen**, die für **längere Zeit** in anderen Städten arbeiten.

**System-Hotellerie**

Hotels der System-Hotellerie werden unter einem Marken-Namen geführt. Sie haben einen **einheitlichen Standard**, d. h., sie sind gleich, z. B. in der Ausstattung der Zimmer oder beim Einkaufen von Waren. Der Gast weiß, was ihn erwartet, wenn er ein Zimmer in einem solchen Hotel bucht.

1.2 Bewirtungs-Betriebe

🇬🇧 hospitality business

🇫🇷 entreprises (f) de l'hospitalité (f)

Bewirtungs-Betriebe bieten den Gästen:

- Speisen
- Getränke

Bewirtungs-Betriebe sind z. B.: Restaurants, Imbisse, Bistros, Cafés, Eisdielen, Bars.

Restaurant

In einem Restaurant werden **Speisen und Getränke** angeboten. Der **Gast wählt** sie **aus einer Karte** aus. Die Speisen und Getränke werden ihm serviert. Es gibt eine Vielzahl an Restaurants verschiedener Nationalitäten.



Imbiss

Im Imbiss werden kleine Speisen vor den Augen des Gastes zubereitet und **über einen Verkaufstresen verkauft**. Getränke können auch gekauft werden.

**Bistro**

Das Bistro ist ein kleines Lokal mit einfacher Ausstattung. Im Bistro kann man in **lockerer Atmosphäre** vom Frühstück bis zum Abend verschiedene Kleinigkeiten essen und trinken.

**Café**

Im Café werden in gemütlicher Atmosphäre **Kuchen**, Torten, anderes Gebäck oder kleine Speisen und **Heißgetränke und Kaltgetränke** angeboten.

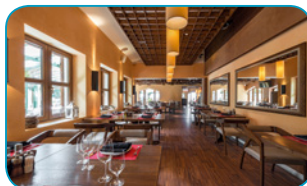
**Bar**

Bars bieten Getränke zum Verzehr an Ort und Stelle an. Manchmal gibt es auch ein begleitendes Unterhaltungsprogramm.

**System-Gastronomie**

Zur System-Gastronomie gehören jeweils Betriebe in vielen Städten. Sie haben ein **einheitliches Konzept** und ähneln sich in der Einrichtung, in der Bekleidung für ihre Mitarbeiter und in ihrem Angebot an Speisen und Getränken. Die Qualität der Produkte hat einen einheitlichen Standard. Bekannt sind z.B. Alex, Cafe & Bar Celona, Hermsburger, KFC, McDonalds, Starbucks, Subway.

Egal, ob ein Gast bewirtet oder beherbergt wird, es gilt immer: „Der Gast ist König!“ Er soll sich rundum wohlfühlen und Mitarbeiter im Gastgewerbe sorgen dafür, dass seine Wünsche erfüllt werden.



2 Ausbildung



vocational training



formation professionnelle

Im Gastgewerbe gibt es sechs anerkannte Ausbildungsberufe:

- Koch/Köchin
- Fachkraft im Gastgewerbe
- Hotelfachmann/Hotelfachfrau
- Restaurantfachmann/Restaurantfachfrau
- Hotelkaufmann/Hotelkauffrau
- Fachmann/Fachfrau für System-Gastronomie

Für Menschen mit Beeinträchtigung gibt es nach § 66 BBiG sondergeregelte Ausbildungsberufe. Im Gastgewerbe gibt es zwei solcher Ausbildungsberufe. Diese heißen:

- **Fachpraktiker/Fachpraktikerin Küche**
- Fachpraktiker/Fachpraktikerin im Gastgewerbe



Alle acht Ausbildungsberufe sind in **Prüfungsordnungen** geregelt. Die Inhalte der Ausbildungen sind in **Ausbildungsrahmenplänen** festgelegt.

Das sind die **Ausbildungsinhalte** für den Ausbildungsberuf Fachpraktiker/Fachpraktikerin Küche:

1. Ausbildungsjahr, z. B.	2. Ausbildungsjahr, z. B.	3. Ausbildungsjahr, z. B.
• Umgang mit Gästen • Einsetzen von Geräten und Maschinen • Hygiene • Waren-Annahme, Warenlagerung, Warenpflege • Gar-Verfahren anwenden • Gemüse und Kartoffeln vorbereiten und zubereiten • Salate vorbereiten und zubereiten • Aufschnitt-Platten legen • Eierspeisen zubereiten	• Kommunikation mit Gästen • Hülsen-Früchte vorbereiten und zubereiten • Reis und Getreide zubereiten • Einfache Vorspeisen zubereiten und anrichten • Suppen und Grundsaucen herstellen • Desserts zubereiten • Convenience-Produkte verarbeiten	• Gäste über Produkte informieren • Warenbedarf für einfache Speisen ermitteln • Speisen nach Rezepten zubereiten und anrichten • Fleisch, Fisch und Geflügel verarbeiten • Eis-Speisen anrichten • Convenience-Produkte verarbeiten und anrichten

Man kann **nach** der **Abschlussprüfung** als Fachpraktiker/ Fachpraktikerin Küche eine **Ausbildung** im anerkannten Ausbildungsberuf **Koch/Köchin** machen. Der Ausbildungsbetrieb kann dann einen Teil der Ausbildungs-Zeit zum Fachpraktiker/zur Fachpraktikerin Küche anerkennen.

Man lernt in der **Ausbildung** zum **Koch/zur Köchin zusätzlich**:



A

Fachliche Inhalte, z. B.	Planen und organisieren, z. B.
• Schalentiere und Krustentiere vorbereiten und zubereiten • Wild und Wildgeflügel vorbereiten und zubereiten • Teige und Massen herstellen und verarbeiten • Umgang mit Gästen, Beratung und Verkauf	• Büro-Organisation • Büro-Kommunikation • Kosten und Erträge berechnen • Preise kalkulieren • Aktionen planen • Angebote erstellen • Bestellungen einleiten • Inventuren durchführen

Man kann als Fachpraktiker/Fachpraktikerin Küche und als Koch/Köchin in unterschiedlichen Betrieben arbeiten, z. B.:



Gemeinschafts-Verpflegung



À-la-Carte-Küche



Kreuzfahrt-Schiff

Fachpraktiker/Fachpraktikerinnen Küche und Köche/Köchinnen haben sehr gute Beschäftigungs-Chancen – weltweit!



3 Informationen beschaffen



obtaining information



collecter des informations (w)

Man muss nicht alles wissen, aber man muss wissen, wo man die Informationen bekommt.

3.1 Fachbuch

Im **Inhaltsverzeichnis** steht der Aufbau eines Buches. Es gibt eine Übersicht und es steht meistens am Anfang eines Buches. Wenn man nicht genau weiß, in welchem Kapitel ein Fachbegriff beschrieben ist, sucht man ihn im Stichwortverzeichnis.

Das **Stichwortverzeichnis** ist alphabetisch sortiert und steht am Ende eines Buches.

		Inhaltsverzeichnis	
Vorwort		3	21
Inhaltsverzeichnis		5	22
1. Teil		7	23
2. Teil		13	24
3. Teil		19	25
4. Teil		25	26
5. Teil		31	27
6. Teil		37	28
7. Teil		43	29
8. Teil		49	30
9. Teil		55	31
10. Teil		61	32
11. Teil		67	33
12. Teil		73	34
13. Teil		79	35
14. Teil		85	36
15. Teil		91	37
16. Teil		97	38
17. Teil		103	39
18. Teil		109	40
19. Teil		115	41
20. Teil		121	42
21. Teil		127	43
22. Teil		133	44
23. Teil		139	45
24. Teil		145	46
25. Teil		151	47
26. Teil		157	48
27. Teil		163	49
28. Teil		169	50
29. Teil		175	51
30. Teil		181	52
31. Teil		187	53
32. Teil		193	54
33. Teil		199	55
34. Teil		205	56
35. Teil		211	57
36. Teil		217	58
37. Teil		223	59
38. Teil		229	60
39. Teil		235	61
40. Teil		241	62
41. Teil		247	63
42. Teil		253	64
43. Teil		259	65
44. Teil		265	66
45. Teil		271	67
46. Teil		277	68
47. Teil		283	69
48. Teil		289	70
49. Teil		295	71
50. Teil		301	72
51. Teil		307	73
52. Teil		313	74
53. Teil		319	75
54. Teil		325	76
55. Teil		331	77
56. Teil		337	78
57. Teil		343	79
58. Teil		349	80
59. Teil		355	81
60. Teil		361	82
61. Teil		367	83
62. Teil		373	84
63. Teil		379	85
64. Teil		385	86
65. Teil		391	87
66. Teil		397	88
67. Teil		403	89
68. Teil		409	90
69. Teil		415	91
70. Teil		421	92
71. Teil		427	93
72. Teil		433	94
73. Teil		439	95
74. Teil		445	96
75. Teil		451	97
76. Teil		457	98
77. Teil		463	99
78. Teil		469	100
79. Teil		475	101
80. Teil		481	102
81. Teil		487	103
82. Teil		493	104
83. Teil		499	105
84. Teil		505	106
85. Teil		511	107
86. Teil		517	108
87. Teil		523	109
88. Teil		529	110
89. Teil		535	111
90. Teil		541	112
91. Teil		547	113
92. Teil		553	114
93. Teil		559	115
94. Teil		565	116
95. Teil		571	117
96. Teil		577	118
97. Teil		583	119
98. Teil		589	120
99. Teil		595	121
100. Teil		601	122

Beispiel eines Inhaltsverzeichnis

[illegible]

Beispiel eines Stichwortverzeichnis

3.2 Digitale Medien

Internet

Das Internet bietet eine große Menge an Informationen, an die man aber nicht unbedingt sofort kommt. Das Internet hat keine Ordnung, wie sie das Fachbuch bietet. Man erhält z.T. Inhalte, die man nicht braucht.

Im Internet stehen auch Informationen von Menschen, die keine Fachleute sind. Wenn man unsicher ist, ob eine Information gut ist, sollte man eine Person fragen, die einem helfen kann.

Im Idealfall **kennt** man die **Internet-Adresse** oder den **Link** der gesuchten Unterseite. Man gibt diese in die **Adresszeile eines Browsers** ein. Dabei muss man auf die **genaue Schreibweise** mit allen Buchstaben und Zeichen achten. Man gelangt direkt zur gewünschten Internetseite.



 www.der-junge-koch.de

Adresszeile Browser

Meistens ist die **Internet-Adresse nicht bekannt**. Dann nutzt man eine **Suchmaschine**. Es gibt verschiedene Suchmaschinen, die ähnlich aufgebaut sind.

Man öffnet die Seite und gibt **ein Stichwort** ein. Man muss genau überlegen, welche Information man haben möchte. Wenn man **das Suchwort** möglichst genau überlegt hat, bekommt man die besten Ergebnisse als erste vorgeschlagen.



Es gibt sehr viele **Internetseiten mit Rezepten**. Die Rezepte, die man dort findet, lassen sich nicht ohne Weiteres in der Gemeinschafts-Verpflegung oder in Küchen der Gastronomie umsetzen. Wichtig ist es, sie **kritisch zu überprüfen** und erst **auszuprobieren**.

Mobile Kommunikationsgeräte

Man kann an fast jedem Ort der Welt Informationen beschaffen. Dafür gibt es weit verbreitete **mobile Kommunikationsgeräte**, z. B. Smartphones und Tablets. Mit diesen Geräten kann man **Informationen** aus dem Internet **bekommen**, aber auch mit Personen **fachliche Inhalte austauschen**. Man kann auch interessante Informationen mit dem Smartphone oder dem Tablet fotografieren (z. B. Anrichteweise eines Desserts) oder als Notiz abspeichern.



QR-Code

Mehr und mehr werden **QR-Codes** auf Werbeplakaten, in Zeitungen und in Zeitschriften verwendet. Damit kann man komplizierte Internet-Adressen leichter aufrufen.

Wenn man Informationen nutzt, die von Personen oder Firmen stammen, muss man die Urheberrechte beachten.



3.3 Prospekte

Prospekte sind **Werbemittel**. Man bekommt sie zugeschickt, wenn man Firmen kontaktiert (Anruf, E-Mail, Brief). Firmen verschicken ihre Prospekte auch, wenn sie Betriebe als neue Kunden gewinnen möchten oder neue Produkte bewerben möchten.

3.4 Fachzeitschriften und Fachzeitungen

Fachzeitschriften und Fachzeitungen erscheinen regelmäßig und behandeln aktuelle Themen und neue Trends. Sie liegen in vielen Betrieben für alle Mitarbeiter aus.



4 Küchenorganisation

-  kitchen organisation
-  organisation de la cuisine

Man kann in der Küche am besten arbeiten, wenn alle Mitarbeiter

- ihre **Aufgaben genau kennen**,
- wissen, in welcher **Reihenfolge** sie die Aufgaben erledigen müssen,
- gut **im Team** zusammenarbeiten.

Man nennt alle Mitarbeiter in der Küche zusammen die **Küchenbrigade**.



4.1 Postenküche

Jeder Mitarbeiter in der Küche arbeitet in einem **bestimmten Aufgabenbereich**. Man nennt jeden Aufgabenbereich **Küchen-Posten**.

Eine **kleine Küche** hat nur **zwei** Küchen-Posten:

- die warme Küche
- die kalte Küche

In **größeren Küchen** werden die **Aufgabenbereiche unterteilt**. Die Köche **spezialisieren** sich auf kleinere Aufgabenbereiche.

