

Vorwort .....	4
Gut zu wissen: Informationen zu den Einträgen .....	5
1. Unterkunft .....	7
2. Empfangsbereich – Rezeption .....	17
3. Wirtschaftsdienst – Hausdamenabteilung .....	25
4. Hygiene .....	31
5. Magazin .....	36
6. Warenwirtschaft .....	42
7. Ernährung .....	47
8. Küche – Arbeitsplanung – Arbeitsgestaltung .....	55
9. Grundkenntnisse in der Küche .....	61
10. Zubereitung .....	66
11. Anrichten, Beschreiben, Bewerten .....	73
12. Grundkenntnisse im Service .....	77
13. Einrichtung, Geschirr und Geräte .....	81
14. Stil und Beratung .....	94
15. Menü und Speisekarte .....	101
16. Getränke und Getränkeservice .....	110
17. Fachrechnen und Berechnungen .....	118
18. Umwelt- und Verbraucherschutz .....	123
19. Arbeitssicherheit .....	125
20. Recht und Gesetz .....	127
Alphabetische Liste der Abkürzungen .....	134
Alphabetisches Glossar .....	135
Quellenverzeichnis .....	143