

# Inhaltsverzeichnis

<b>1 Hauswirtschaft – ein Dienstleistungsberuf</b> .....	5
<b>1.1 Luca und Lena stellen sich vor</b> .....	5
<b>1.2 Hauswirtschaft ist überall</b> .....	6
1.2.1 Aufgabenbereiche in der Hauswirtschaft .....	6
1.2.2 Beispiele von Arbeitsaufträgen in der Hauswirtschaft .....	7
1.2.3 Handeln – ein Kreislauf .....	8
<b>2 Fachtheorie als Voraussetzung für die praktische Arbeit</b> .....	13
<b>2.1 Fünf-Punkte-Programm zum Gesundheitsschutz</b> .....	13
2.1.1 Personalhygiene .....	14
2.1.2 Produkthygiene .....	15
2.1.3 Betriebshygiene .....	15
2.1.4 Arbeitsschutz .....	16
2.1.5 Arbeitsergonomie .....	18
<b>2.2 Arbeitsgestaltung</b> .....	20
2.2.1 Arbeitsplanung .....	20
2.2.2 Arbeitsorganisation .....	20
2.2.3 Funktionsbereich Warenbeschaffung und Warenlagerung .....	22
2.2.4 Funktionsbereich Vorbereitung, Zubereitung, Speisen- und Getränkeausgabe .....	23
<b>2.3 Umweltschutz</b> .....	28
<b>2.4 Messen und Wiegen</b> .....	29
<b>2.5 Grundlagen für eine gesunde Ernährung</b> .....	32
<b>3 Lernaufgaben</b> .....	39
<b>3.1 Systematik der Lernaufgaben</b> .....	39
<b>3.2 Beispiele von Lernaufgaben</b> .....	41
3.2.1 Lernaufgaben als komplexe Arbeitsaufträge .....	42
<b>3.3 Vorbereitung der Speisen</b> .....	44
3.3.1 Kurzinformation: Messer und Zerkleinerungsgeräte .....	44
3.3.2 Kurzinformation: Küchengeräte .....	48
3.3.3 Kurzinformation: Vorbereitungsarbeiten von Obst, Gemüse und Salat .....	53
3.3.4 Vorbereitungsarbeiten von Obst, Gemüse und Salat .....	56
3.3.5 Kurzinformation: Vorbereitungsarbeiten von Fleisch, Fisch und Geflügel .....	86
3.3.6 Vorbereitungsarbeiten von Fleisch, Fisch und Geflügel .....	87
3.3.7 Kurzinformation: Einfache Garnituren .....	91
3.3.8 Kurzinformation: Marinieren und Mischen .....	92
3.3.9 Marinieren und Mischen .....	93
3.3.10 Kurzinformation: Bindemittel .....	99

3.3.11 Binden von Speisen .....	101
<b>3.4 Zubereitung von Speisen .....</b>	<b>104</b>
3.4.1 Kurzinformation: Gartechniken .....	104
3.4.2 Gartechniken .....	106
<b>3.5 Zubereitung von Teigen und Massen .....</b>	<b>118</b>
3.5.1 Kurzinformation Teige und Massen .....	118
3.5.2 Wichtiges zum Backen .....	119
3.5.3 Backformen und Backgeräte .....	120
3.5.4 Herstellen von Teigen und Massen .....	122
3.5.5 Teige formen .....	130
<b>3.6 Aufbereitung von Speisen .....</b>	<b>135</b>
3.6.1 Kurzinformation: Convenienceprodukte .....	135
3.6.2 Verarbeiten von Convenienceprodukten .....	136
3.6.3 Kurzinformation: Regenerieren .....	141
3.6.4 Regenerieren von Speisen .....	142
<b>3.7 Portionierung von Speisen .....</b>	<b>148</b>
3.7.1 Kurzinformation: Speisenportionierung .....	148
3.7.2 Speisenportionierung .....	152
<b>3.8 Speisenservice .....</b>	<b>162</b>
3.8.1 Service am Gast .....	162
3.8.2 Servierregeln .....	162
3.8.3 Kurzinformation: Tische ein- und abdecken .....	163
3.8.4 Tische ein- und abdecken .....	164
3.8.5 Büfettformen und Büfettgestaltung .....	170
<b>3.9 Lernaufgaben als kombinierte und komplexe Arbeitsaufträge .....</b>	<b>172</b>
<b>4 Küchenlexikon .....</b>	<b>185</b>
<b>Sachwortverzeichnis .....</b>	<b>188</b>
<b>Verzeichnis der Lernaufgaben .....</b>	<b>190</b>
<b>Abbildungsverzeichnis .....</b>	<b>191</b>

### 2.2.3 Funktionsbereich Warenbeschaffung und Warenlagerung

Mit der Annahme der Lebensmittel bzw. mit dem Einkauf beginnt die Lagerhaltung und damit die Aufgabe, die Qualität des Produkts bis zur Ausgabe an die Kunden bestmöglich zu erhalten.

Ziel der Lagerhaltung ist die Erhaltung der bestmöglichen Qualität.

Bei der Warenannahme prüfen Sie die Qualität und die Menge, indem Sie

- das Mindesthaltbarkeitsdatum bzw. das Verbrauchsdatum mit dem Einkaufsdatum vergleichen.  
Dieses Datum muss nach dem Einkaufsdatum, Ihrem Prüfdatum liegen.
- die Temperatur bei Tiefkühl- und Kühlprodukten mit einem Thermometer überprüfen.  
Liegt die Prüftemperatur über der vorgeschriebenen Temperatur, dürfen die Pro-

dukte nicht eingelagert werden. Diese Produkte nehmen Sie nicht an. Sie lassen die Produkte bei der Anlieferung zurückgehen.

- das Aussehen in Augenschein nehmen. Beschädigungen der Verpackung, Farbveränderungen, insbesondere bei Obst und Gemüse, und Schädlinge dürfen bei hochwertigen Produkten nicht sichtbar sein.
- die Mengenangaben auf der Packung mit der tatsächlichen Menge vergleichen. Wiegen bzw. zählen Sie die Produkte.

Die sachgerechte Lagerung setzt optimale Bedingungen voraus. Dazu gehören:

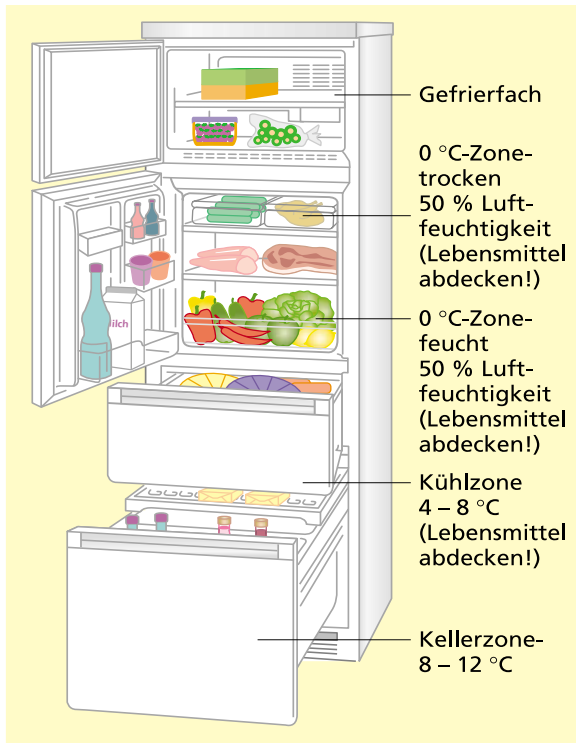
- Lagertemperatur,
- Luftfeuchtigkeit,
- hygienische Anforderungen.

Die Lagerbedingungen sind für verschiedene Lebensmittelgruppen unterschiedlich.

Im hauswirtschaftlichen Großbetrieb können die verschiedenen Ansprüche durch die Einrichtung räumlich getrennter Lager problemlos berücksichtigt werden.

Lagertyp	Lagertemperatur	Anspruch an Luftfeuchte	Lebensmittelgruppen
Lager für Konserven und Trockenprodukte	+ 18 bis +20 °C	Trockener Raum	Getreideprodukte, Teigwaren, Kaffee, Tee, Reis, Zucker
Kühlager für Gemüse	+ 6° bis +8 °C	80–90 %	Frischgemüse und Salate
Kühlager für Fleisch	+ 2 °C	85–90 %	Frischfleisch und Wurstwaren
Kühlager für Fisch	+ 2 °C	85–95 %	Frischfisch in Eis, wegen Geruchsübertragung getrennt lagern
Kühlager für Milch und Milchprodukte	+ 2 bis +4 °C	75–80 %	Milch, Butter, Käse, Quark, Joghurt und Milchzubereitungen
Kühlager für Eier	+2 bis +4 °C	75–80 %	getrennt lagern, im geschlossenen Behälter
Getränkelerager	+ 8 bis +10 °C	Trockener Raum	Mineralwasser, Limonaden, Fruchtsäfte; Bier und Weine jeweils gesondert lagern
Tiefgefrierlager	– 18 °C		Halbfertig- und Fertigprodukte (Speiseeis, Tiefkühlmenüs, Obst, Gemüse, Fleisch)

Im Familienhaushalt ersetzen Schränke oder Regale in trockenen Räumen oder in der Küche das Lager für Konserven und Trockenprodukte. Die unterschiedlichen Anforderungen an die Kühlräume sind im Kühlschrank in den verschiedenen Kältezonen berücksichtigt. Die Tiefkühltruhe oder der -schrank ersetzen das Tiefkühlager.



Moderne Lagerung im Mehrzonen-Kühlgerät mit Beschreibung der Kältezonen

### 2.2.4 Funktionsbereich Vorbereitung, Zubereitung, Speisen- und Getränkeausgabe

Im Familienhaushalt sind die Funktionsbereiche Vorbereitung, Zubereitung von Speisen und Getränkeausgabe in der Küche gebündelt.

In hauswirtschaftlichen Großbetrieben treffen Sie hingegen unterschiedliche Organisationsformen an.

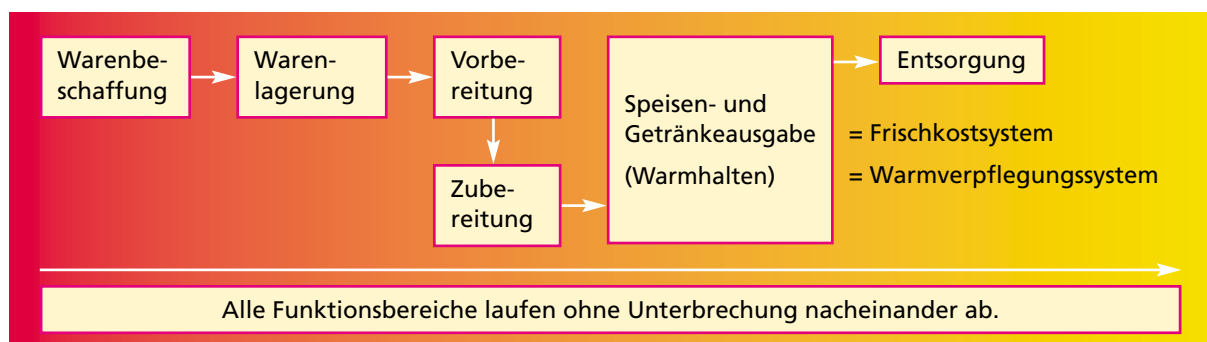
Beispiele:

- Die Herstellung bis zur Ausgabe findet im eigenen Betrieb statt, d.h., alle Funktionsbereiche von der Warenbeschaffung bis zur Speisenausgabe werden in eigener Verantwortung durchgeführt. Oder alle Funktionsbereiche werden im eigenen Betrieb von einem Caterer übernommen. Ein Caterer ist ein Vertragspartner, der den Dienstleistungsauftrag „Speisversorgung“ für diesen Betrieb übernimmt.
- Die Speisen werden von einem Caterer als Vertragspartner hergestellt und im eigenen Betrieb ausgegeben.

Dabei gibt es verschiedene Verpflegungssysteme, die sich in zwei Hauptgruppen teilen lassen: das **thermisch gekoppelte Verpflegungssystem** und das **thermisch entkoppelte Verpflegungssystem**.



### Thermisch gekoppeltes Verpflegungssystem – Überblick



<b>Arbeitsauftrag:</b>	Zwiebeln vorbereiten	<b>Zeitbedarf:</b>	<b>Schwierigkeitsgrad:</b> ●●
<b>Erfahrungen/Lernziele:</b>	Gemüse fachgerecht vorbereiten Einsatz von Messern und Geräten zum Zerkleinern		
<b>Arbeitsmittel und Arbeitsgeräte:</b>	Zwiebeln, Schüsseln, Schneidebrett, Messer, Sieb, Abfallschüssel, Küchenkrepp, Ablageschale (für Messer und Arbeitsgeräte)	<b>Kompetenzen:</b> Sauberkeit am Arbeitsplatz, Transferfähigkeit	<b>Arbeitsplatz:</b> Gemüsecke, Doppelbecken

### Arbeitsablaufplan

Teilarbeitsaufträge	Arbeitsmaterialien/-geräte	Arbeitsorganisation	Besondere Hinweise	Teilergebnis
1 Arbeitsplatz einrichten: <i>Putzen und Zerkleinern</i>		Je nach Arbeitshand von rechts nach links oder umgekehrt arbeiten	Inneren und äußeren Greifraum beachten	Optimal gestalteter Arbeitsplatz
2 Zwiebel putzen	Schneidebrett, Messer, Abfall- schüssel	Wurzel und Keimansatz abschneiden, Haut abschälen. (Unter der Haut befindet sich eine feine Silberhaut, die entfernt werden muss)	Messer rutscht beim Schneiden nicht ab 	Nicht verwertbare Bestandteile werden entfernt
3 Zwiebel kurz unter kaltes Wasser halten und mit Küchenkrepp trocknen	Küchenkrepp Ablageschale	Evtl. bestehender Schmutz wird entfernt das „Tränen“ der Augen wird vermindert		Evtl. Verschmutzungen sind entfernt
4 Zwiebel zerkleinern	Schneidebrett, Messer, Schüssel 	Auflagenschnitt: Zwiebel halbieren und mit der Schnittfläche auf das Brett legen  Scheibenschnitt: Zwiebel in Scheiben schneiden  Würfelschnitt: Zwiebel in Würfel schneiden	Durch den Auflageschnitt haftet die Zwiebel besser auf dem Schneidebrett  Krallengriff anwenden! (Unfallschutz)	Gleichmäßig geschnittene Würfel  Fachgerecht vorbereitete Zwiebeln
5 Arbeitsplatz aufräumen	Alle benutzten Arbeitsmittel Zwiebelwürfel	zum Spülen bringen Arbeitsplatz reinigen Abdecken und kühlen	Betriebshygiene  Produkthygiene	Arbeitsplatz ist sauber

Bearbeiten Sie folgende Lernaufgabe: Schalotten vorbereiten

<b>Arbeitsauftrag:</b>	Lauch vorbereiten	<b>Zeitbedarf:</b>	<b>Schwierigkeitsgrad:</b> ●●
<b>Erfahrungen/Lernziele:</b>	Verwertbarkeit der Lauchblätter überprüfen und bewerten (Weiche Blätter müssen entfernt werden?!), Lauch richtig waschen können		
<b>Arbeitsmittel und Arbeitsgeräte:</b>	Lauch, Schüsseln, Schneidebrett, Messer, Sieb Abfallschüssel, Ablageschale	<b>Kompetenzen:</b> Wirtschaftliches Denken, Rationelles Arbeiten	<b>Arbeitsplatz:</b> Gemüsecke Doppelbecken

### Arbeitsablaufplan

Teilarbeitsaufträge	Arbeitsmaterialien/-geräte	Arbeitsorganisation	Besondere Hinweise	Teilergebnis
<b>1</b> Arbeitsplatz einrichten: <i>Putzen</i> , Putzverluste vermeiden! 	Lauch, Messer, Schneidebrett	Je nach Arbeitshand von rechts nach links oder umgekehrt anordnen  Nicht verwertbare Blätter entfernen, Wurzel abschneiden, Lauch halbieren	Greifraum beachten  Verschmutztes Schneidebrett säubern oder wechseln	Arbeitsplatz ist eingerichtet Lauch ist geputzt und halbiert
<b>2</b> Arbeitsplatz einrichten: <i>Waschen</i> Lauch waschen und in ein Sieb geben	Doppelbecken Lauch, Sieb 	Lauch von der Wurzel aus unter fließendem Wasser waschen. Die Blätter vorsichtig nach außen ziehen. 	Schmutz und Behandlungsmittelrückstände werden entfernt Zwischen den Blätterschichten kann viel Schmutz sein  Wasser kann abtropfen	Lauch ist gesäubert Wasser tropft ab
<b>3</b> Arbeitsplatz einrichten: <i>Zerkleinern</i> Lauch in Scheiben schneiden	Schneidebrett, Messer, Schüsseln		Es können mehrere Lauchhälften zum Schneiden zusammen genommen werden	Lauch ist in feine Streifen geschnitten, abgedeckt kühlen
<b>4</b> Arbeitsplatz aufräumen	Alle benutzten Arbeitsmittel	zum Spülen bringen Arbeitsplatz reinigen	Betriebshygiene	Arbeitsplatz ist sauber

**Bearbeiten Sie folgende Lernaufgabe:** Frühlingszwiebeln putzen, waschen, in Streifen schneiden

<b>Arbeitsauftrag:</b>	Gartechnik Kurzbraten in der Pfanne am Beispiel Schnitzel (Kippbratpfanne nur bei entsprechenden Mengen einsetzen)	<b>Zeitbedarf:</b>	<b>Schwierigkeitsgrad:</b> ●●●
<b>Erfahrungen/Lernziele:</b>	Bratpfanne/Kippbratpfanne kennen und einsetzen können, Sicherheitsregeln anwenden können, Gartechniken kennen und anwenden können		
<b>Arbeitsmittel und Arbeitsgeräte:</b>	Pfanne/Kippbratpfanne, Fleischgabel, Pfannenwender 4 vorbereitete Schnitzel, Öl, Auflaufform mit Deckel, Fleischplatte	<b>Kompetenzen:</b> Kontrollfähigkeit, Transferfähigkeit Qualitätskontrolle	<b>Arbeitsplatz:</b> Herd, Kippbratpfanne

### Arbeitsablaufplan

	Teilarbeitsaufträge	Arbeitsmaterialien/-geräte	Arbeitsorganisation	Besondere Hinweise	Teilergebnis
1	Arbeitsplatz einrichten	4 vorbereitete, panierte Schnitzel (Convenience oder frisch) Öl Pfanne/Kipper		Temperatur beachten, Fett nicht überhitzen (gesundheitsschädlich)	Richtige Gartemperatur
2	Öl in der Pfanne/Kippbratpfanne erhitzen 120 °C bis 200 °C				
3	Schnitzel einlegen	Fleischgabel, Pfannenwender	Schnitzel langsam mit Abstand in die Pfanne einlegen und von allen Seiten gut anbräunen, wenden	Das Fleisch sollte zum Garen nicht zu kalt sein, damit es nicht zu schnell bräunt (außen schwarz – innen roh) Pfanne nicht zu voll legen, weil es das Wenden erschwert Mit 2 Pfannenwendern wenden Bei großen Mengen in Touren anbraten Bräunungsgrad beachten Schnitzel dürfen nicht schwarz werden (gesundheitsschädlich)	Pfanne ist optimal belegt  Optimales Garen  Gleichmäßig gebräunte Schnitzel
	Temperatur zurückschalten		Gargut verbrennt sonst Jede Seite ca. 5 Minuten braten (hängt von der Fleischdicke ab)		
4	Schnitzel etwas ruhen lassen	Auflaufform mit Deckel	Schnitzel in die Auflaufform geben und Deckel schließen. Im Backofen bei 100 °C 5 Minuten ruhen lassen	Fleischsäfte verteilen sich gleichmäßig im Fleisch Panade geht auf	Saftiges, gares Schnitzel Optimale Bräunung
5	Schnitzel anrichten	Vorgewärmte Fleischplatte		Fleisch bleibt heiß	
6	Arbeitsplatz aufräumen	Alle benutzten Arbeitsmittel	Zum Spülen bringen, Arbeitsplatz reinigen	Betriebshygiene	Gereinigter Arbeitsplatz

Bearbeiten Sie folgende Lernaufgabe: Gartechnik Braten am Beispiel Bratwurst

## 3.8 Speisenservice

### 3.8.1 Service am Gast

#### Umgang mit dem Kunden

Dienstleister in der Hauswirtschaft müssen ganz verschiedene Kunden betreuen können. Dafür wird eine Vielzahl von Kompetenzen benötigt, wie z. B. *Übersicht, Hilfsbereitschaft, Freundlichkeit, Ehrlichkeit, Offenheit, Toleranz, Rücksichtnahme*. Ferner sind gute Umgangsformen, die der jeweiligen Situation immer angepasst werden müssen, nötig.



Betreuung von Senioren



Arbeiten in einer Jugendherberge

Gute Umgangsformen werden von der Erziehung beeinflusst und sind Grundvoraussetzung für gute Dienstleistungen. Aber sie müssen auch am Arbeitsplatz trainiert und kontrolliert werden.

### 3.8.2 Servierregeln

Damit der Service reibungslos und ohne Störungen abläuft, müssen alle Arbeitskräfte bestimmte Regeln beachten:

- Alle Geschirrtteile, die sich gegenüber liegen, müssen eine Linie bilden.
- Zur Vermeidung von Unfallgefahren sollte zwischen Tischkante und Geschirrtteilen ein Abstand von ca. 1 cm sein.
- Bestecke werden gleichmäßig rechts und links vom Teller angeordnet, damit der Gast sie problemlos greifen kann. Die Messerscheide ist immer dem Teller zugewandt.
- Gläser werden immer von rechts über den Besteckteilen angeordnet.
- alle Speisen und Getränke werden von rechts eingesetzt und wieder ausgehoben.
- Von links werden Platten präsentiert, von denen sich der Gast selbst bedient.
- Gast beim Eindecken und Abdecken so wenig wie möglich stören, nicht über Gedecke fassen.



Grundgedeck Frühstück



Grundgedeck Mittagessen 3-Gang-Menü