

SPIS TREŚCI INHALTSÜBERSICHT

Wstęp.....	7
------------	---

1. Zawody i czynności z branży gastronomicznej *Berufe und Tätigkeiten in der Branche Gastronomie*

1.1 Kim jesteś z zawodu? <i>Was bist du von Beruf?</i>	10
1.2 Na stanowisku pracy. Obowiązki i czynności <i>Am Arbeitsplatz. Meine Pflichten und Tätigkeiten</i>	12
1.3 Mój wymarzony zawód <i>Mein Traumberuf</i>	13
1.4 Jestem kucharzem <i>Ich bin Koch</i>	16
1.5 Jestem piekarzem <i>Ich bin Bäcker</i>	18
1.6 Jestem cukiernikiem <i>Ich bin Konditor</i>	21
1.7 Jestem technologiemi żywienia <i>Ich bin Ernährungstechnologe</i>	24
1.8 Jestem kelnerem <i>Ich bin Kellner</i>	25
1.9 Jestem technikiem usług gastronomicznych <i>Ich bin Restaurantfachmann/-frau</i>	27

2. Podstawowe czynności w gastronomii *Die Haupttätigkeiten in der Gastronomie*

2.1 Gotowanie <i>Das Kochen</i>	31
2.2 Pieczenie <i>Das Backen</i>	33
2.3 Planowanie wyżywienia – jadłospis <i>Die Planung der Verpflegung – Menü</i>	35

3. Produkty spożywcze i dania *Lebensmittel und Speisen*

3.1 Napoje <i>Getränke</i>	38
3.2 Rodzaje mięs i dania mięsne <i>Fleischsorten und Fleischgerichte</i>	40
3.3 Podroby zwierzęce <i>Die Innereien</i>	41
3.4 Drób i potrawy drobiowe <i>Geflügelfleisch und -gerichte</i>	42
3.5 Dania wegetariańskie <i>Vegetarische Speisen</i>	44
3.6 Dania rybne <i>Fischgerichte</i>	45
3.7 Owoce morza <i>Meeresfrüchte</i>	47
3.8 Fast food <i>Fastfood</i>	48
3.9 Dania makaronowe <i>Nudelgerichte</i>	49
3.10 Zupy <i>Suppen</i>	52
3.11 Produkty zbożowe <i>Getreideprodukte</i>	54
3.12 Mleko i przetwory mleczne <i>Milch und Milchprodukte</i>	55
3.13 Przekąski zimne i gorące <i>Der kalte und heiße Snack</i>	56
3.14 Kanapki <i>Sandwiches. Belegte Brote, reg. Schnitten/Stullen</i>	57
3.15 Tłuszcze <i>Fette</i>	58
3.16 Mrożonki <i>Tiefkühlkost</i>	59
3.17 Wyroby cukiernicze. Ciasta i desery <i>Konditoreiwaren. Kuchen und Desserts</i>	59
3.18 Dekoracje i dodatki cukiernicze <i>Verzierung und Backzutaten</i>	61
3.19 Owoce i przetwory owocowe. Bakalie <i>Obst und Obstprodukte. Trockenfrüchte (Backobst)</i> ...	62
3.20 Warzywa i grzyby <i>Gemüse und Pilze</i>	64
3.21 Zioła i przyprawy <i>Kräuter und Gewürze</i>	66

4. Procesy technologiczne w gastronomii *Technologische Prozesse in der Gastronomie*

4.1	Sposoby rozdrabniania warzyw i owoców <i>Schneidetechniken von Gemüse und Obst</i>	69
4.2	Metody obróbki cieplnej <i>Gartechniken</i>	72
4.3	Porcjowanie i filetowanie ryb <i>Portionieren und Filetieren von Fischen</i>	73
4.4	Konserwowanie żywności <i>Konservierung von Lebensmitteln</i>	74
4.5	Magazynowanie i przechowywanie żywności <i>Aufbewahrung und Lagerung von Lebensmitteln</i>	75

5. Akcesoria kuchenne i urządzenia gastronomiczne oraz ich zastosowanie *Küchenzubehör und Gastronomiegeräte und ihre Anwendung*

5.1	Sztućce i noże <i>Auf dem Tisch – Besteck und Messer</i>	79
5.2	Szkló i porcelana <i>Glas und Porzellan</i>	82
5.3	Akcesoria stołowe <i>Tisch-Accessoires</i>	83
5.4	Naczynia i drobny sprzęt kuchenny <i>Essgeschirr und Küchenzubehör</i>	84
5.5	Akcesoria piekarnicze i cukiernicze <i>Back- und Konditoraccessoires</i>	86
5.6	Urządzenia do obróbki termicznej. w gastronomii <i>Die Geräte zur Wärmebehandlung in der Gastronomie</i>	87
5.7	Urządzenia do obróbki mechanicznej w gastronomii <i>Die Geräte zur mechanischen Behandlung in der Gastronomie</i>	88
5.8	Urządzenia mrozące i chłodnicze <i>Kühl- und Gefriergeräte</i>	90
5.9	Zmywarki gastronomiczne <i>Geschirrspülmaschinen</i>	91
5.10	Sprzęt i urządzenia barowe <i>Die Barausstattung und Bargeräte</i>	93

6. Przygotowanie dań – przepisy kulinarne *Die Zubereitung der Speisen – Kochrezepte*

6.1	Książka kucharska <i>Das Kochbuch</i>	94
6.2	Sposoby przygotowania potraw <i>Die Zubereitungsweisen der Gerichten</i>	95
6.3	Przepisy – sałatki <i>Kochrezepte – Salate</i>	96
6.4	Przepisy – ciasta i ciastka <i>Kochrezepte – Kuchen und Kekse</i>	98
6.5	Przepisy – musy i kremy <i>Kochrezepte – Mousses und Cremes</i>	99
6.6	Przepisy – zupy <i>Kochrezepte – Suppen</i>	100
6.7	Przepisy – zapiekanki <i>Kochrezepte – Aufläufe</i>	101
6.8	Przepisy – dania mięsne <i>Kochrezepte – Fleischgerichte</i>	102
6.9	Przepisy – sosy, dressingi i dipy <i>Kochrezepte – Saucen, Dressings und Dips</i>	104

7. Opakowania i ilość produktów *Verpackung und Maßangaben* 106

8. Kuchnie Europy *Die Küchen Europas* 109

9. Świat kawy *Rund um den Kaffee*

9.1	Ekspresy do kawy i akcesoria kawowe <i>Espressomaschinen und Kaffeetubehör</i>	111
9.2	Rodzaje kawy i jej przygotowywanie <i>Kaffeesorten und ihre Zubereitung</i>	112

10. Świat herbaty *Rund um den Tee*

- 10.1** Akcesoria i naczynia herbaciane *Teezubehör und -geschirr* 115
10.2 Rodzaje herbaty i jej przygotowywanie *Teesorten und ihre Zubereitung* 116

11. Piramida żywieniowa *Ernährungspyramide*

- 11.1** Podział i charakterystyka grup produktów spożywczych *Einteilung und Charakteristik der Lebensmittel* 118
11.2 Zasady właściwego żywienia – porady i wskazówki *Die Regel zur gesunden Ernährung – Ratschläge und Tipps* 120
11.3 Diety *Diäten* 123

12. Karta dań – menu *Speisekarte – Menü*

- 12.1** Asortyment potraw *Speisenpalette* 125
12.2 Przyjmowanie zamówień *Die Buchung von Speisen-Angeboten* 127
12.3 Reklamacja – rozmowy z klientem *Die Reklamation – Gespräche mit einem Kunden* 128

13. Mój dzień pracy *Mein Arbeitstag*

- 13.1** W restauracji *Im Restaurant* 129
13.2 W cukierni *In der Konditorei* 131
13.3 W pizzerii *In der Pizzeria* 132

14. Bezpieczeństwo i higiena pracy w gastronomii *Arbeitsschutz und Arbeitshygiene in der Gastronomie*

- 14.1** Regulamin pracy w gastronomii *Betriebsordnung in der Gastronomie* 135
14.2 Przyczyny wypadków i pierwsza pomoc w wypadkach przy pracy *Die Unfallursachen und die erste Hilfe bei den Arbeitsunfällen* 136
14.3 Wymogi sanitarno-higieniczne *Sanitär-hygienische Anforderungen* 139
14.4 Higiena i środki czystości *Hygiene und Reinigungsmittel* 140
14.5 Odzież gastronomiczna i środki ochrony osobistej *Berufskleidung/Gastronomiebekleidung und Schutzausrüstungen* 140

15. System HACCP w gastronomii *Gefahrenanalyse und kritische Kontrollpunkte in der Gastronomie*

- 142

16. Aktywne poszukiwanie pracy *Aktive Suche nach der Arbeit*

- 16.1** Oferty pracy *Stellenangebote* 144
16.2 Aplikacje pracownicze (list motywacyjny, europass) *Bewerbung (Bewerbungsschreiben, Europass)* 146

17. Zatrudnienie w gastronomii *Eine Anstellung in der Gastronomie*

- 17.1** Rozmowa kwalifikacyjna *Das Vorstellungsgespräch* 150
17.2 Umowa o pracę *Der Arbeitsvertrag* 154

17.3 Kwestionariusz osobowy *Fragebogen zur Person* 156

18. Prowadzenie działalności gospodarczej *Das Betreiben des Gewerbes*

18.1 Jak otworzyć małą gastronomię? *Wie wird kleine Gastronomie eröffnet?* 157

Test kontrolny *Teste dich selbst* 167

Quiz *Quiz* 164