2014 Programm

Berufliche Aus- und Weiterbildung

PFANNEBERG

… Stark in Bildung

Serviceteam im Verlag

Servicezeiten

Mo - Do 8 - 17 Uhr, Fr 8 - 15 Uhr

Kundenservice
für Lehrkräfte/Ausbilder, Schulen, Bildungseinrichtungen, Privatkunden, Buchhandel und Firmen

Telefon: 02104 6916-18
02104 6916-19
02104 6916-21
02104 6916-28
02104 6916-70
E-Mail: kundenservice@pfanneberg.de

Software
Bestellungen und Hotline

Telefon: 02104 6916-22, -23

Remissionen

Telefon: 02104 6916-19
E-Mail: remission@pfanneberg.de

Bestellfax
für alle Abteilungen

Telefax: 02104 6916-27

Auslieferungen im Ausland

Exklusivauslieferung für Österreich:

FS Fachbuch
Verlag und Vertriebs GesmbH
Breitenseerstr. 39a
A-1140 Wien

Telefon: 01 9824870
Telefax: 01 9824869

www.fs-fachbuch.at
E-Mail: office@fs-fachbuch.at

Exklusivauslieferung für die Schweiz:

Bildungsservice Schweiz AG
Bösch 35
CH-6331 Hünenberg

Telefon: 041 726 9 726
Telefax: 041 726 9 727

www.bildungsservice.ch
E-Mail: bestellung@bildungsservice.ch

Zeichen:

- Prüfstücknachlass 50% mit 8 Wochen Rückgaberecht, ausgenommen Lösungshefte und Software
- Prüfstücknachlass 25% mit 8 Wochen Rückgaberecht, ausgenommen Lösungshefte und Software
- Abgabe nur zum vollen Ladenpreis (für den Buchhandel: Nicht rabattfähige Lehrmedien)
- Lieferung nur an Lehrer oder zum Selbststudium
- Neu im Programm oder Neuauflage mit wichtigen inhaltlichen Änderungen
- Zur Verwendung am Whiteboard geeignet
- Dieser Titel ist als digitales Schulbuch (Jahreslizenz) erhältlich
- Ergänzende Apps befinden sich in Vorbereitung

Inhalt

Küche

Der junge Koch/Die junge Köchin 2
Der junge Koch/Die junge Köchin - digitales Schulbuch 2
PC-Trainer Koch 2.0 Einzellizenz 3
PC-Trainer Koch 2.0 Klassenlizenz 3
Praktische Prüfungsvorbereitung für Köche 3
Prüfungsbuch Koch/Köchin 3
Prüfungsvorbereitung aktuell - Koch/Köchin 3
Arbeitsblätter Koch/Köchin Teil 1 Fachtheorie - Lehrerausgabe 4
Arbeitsblätter Koch/Köchin Teil 1 Fachtheorie - Schülerausgabe 4
Arbeitsblätter Koch/Köchin Teil 2 Fachpraxis - Lehrerausgabe 4
Arbeitsblätter Koch/Köchin Teil 2 Fachpraxis - Schülerausgabe 4
Arbeitsbuch Koch/Köchin - CD für Lehrkräfte 4
Arbeitsbuch Koch/Köchin 1. Jahrgangsstufe 4
Arbeitsbuch Koch/Köchin 2. Jahrgangsstufe 4
Arbeitsbuch Koch/Köchin 3. Jahrgangsstufe 4

Fachkraft

Fachkraft & Gast mit Systemgastronomie 5
Fachkraft & Gast mit Systemgastronomie - digitales Schulbuch 5

Restaurant

Restaurant & Gast 6
Restaurant & Gast - digitales Schulbuch 6
PC-Trainer Restaurant 2.0 Einzellizenz 7
PC-Trainer Restaurant 2.0 Klassenlizenz 7
Prüfungsbuch Restaurantfachmann/-frau 7

Hotel & Gast

Hotel & Gast 8
Hotel & Gast - digitales Schulbuch 8
PC-Trainer Hotel 2.0 Einzellizenz 9
PC-Trainer Hotel 2.0 Klassenlizenz 9
Prüfungsbuch Hotelfachmann/-frau 9

Systemgastronomie

Systemgastronomie & Gast 10

Arbeitsblätter

Arbeitsblätter Gastgewerbe Fachstufe 1 - Lehrerausgabe 12
Arbeitsblätter Gastgewerbe Fachstufe 1 - Schülerausgabe 12
Arbeitsblätter Gastgewerbe Grundstufe - Lehrerausgabe 12
Arbeitsblätter Gastgewerbe Grundstufe - Schülerausgabe 12

Fachrechnen

Fachrechnen im Gastgewerbe 13
Fachrechnen im Gastgewerbe - Lösungen 13
Fachrechnen in Hotel, Restaurant und Küche 13
Fachrechnen in Hotel, Restaurant und Küche - Lösungen 13

Prüfungswissen

Das Couvert - der perfekt gedeckte Tisch 14
Filetieren, Tranchieren und Flambieren im Restaurant 14
Getränkeservice für Hotelbar, Büfett und Restaurant 15
Prüfungsfragen und Antworten aus Wirtschafts- und Sozialkunde 15

Meisterprüfung

Prüfungsfragen u. -vorbereitung Hotelmeister- u. Restaurantmeisterprüfung 15
Prüfungsfragen und Prüfungsvorbereitung Küchenmeisterprüfung 15

Fremdsprachen

Dictionary of Gastronomy 16
Dictionnaire Gastronomique 16

Fremdsprachen

Französisch für das Gastgewerbe 16
Gastronomisches Wörterbuch 16
Korrespondenz im Hotel 16
Wörterbuch der Gastronomie 16
Fachenglisch für Hotel, Restaurant und Küche 17
Französische Küchenfachausdrücke im Überblick 17
Hôtel International – Bonjour 17
Hôtel International – Bonjour - Lösungen 17
Hotel International – Good Morning 17
Hotel International – Good Morning - Lösungen 17

Praxis und Weiterbildung

Die Kalte Küche 18
Shake it! Die Barschule 18
Das große Lexikon der Speisen 19
Herings Lexikon der Küche 19
Mikroorganismen in Lebensmitteln 19
Das neue Regensburger Kochbuch 20
Escoffier und die Nouvelle Cuisine: Spitzenköche und ihre Rezepte 20
Kochkunstführer 20
Das Fachwörterbuch der Küche 21
Die Hotel- und Restaurationsküche 21
Gesetze für das Gastgewerbe 21
Kaltschalen, Suppen und Eintöpfe 21
MenüProfi 21
... und alle essen mit! 21

Back-/Konditorhandwerk

Fachkunde in Lernfeldern Bäcker/Bäckerin 22
Fachrechnen für den jungen Bäcker 22
Fachrechnen für den jungen Bäcker - Lösungen 22
Prüfungsbuch Konditor/Konditorin 23
Prüfungsbuch Konditor/Konditorin in Lernfeldern 23
Rechtliche Vorschriften 23
Fachrechnen Konditor/Konditorin 24
Fachrechnen Konditor/Konditorin - Lösungen 24
Prüfungsaufgaben für Bäcker 24

Hauswirtschaft/Ernährung

Kostformen & Rezepte 25
Lebensmittel - Waren, Qualitäten, Trends 25
Kreativ Kochen lernen 26
Kreativ Kochen lernen - digitales Schulbuch 26
Kreativ Kochen lernen Modul A 26
Kreativ Kochen lernen Modul B 26
Kreativ Kochen lernen Modul C 27
Kreativ Ernährung entdecken 27
Mit Herd und Ofen 27
Ernährungswissenschaft 28
In Sachen Ernährung 28
Lernspiele Ernährung und Hauswirtschaft 28

Anhang

Messetermine 2014 29
Titel-Register 30
ISBN-Register 32
Bestell-Nr.-Register 33
Allgemeine Geschäftsbedingungen 34
Bestellformular 36

GAD Silbermedaille 2008

Grüner/Brandes/Krödel/Metz/Voll/Wolffgang

Der junge Koch/ Die junge Köchin

35. Auflage 2013
752 Seiten, zahlr. Abb., 4-fbg.,
19 x 26,5 cm, gebunden

ISBN 978-3-8057-0675-9
Bestell-Nr. 04038
€ 39,90

Whiteboard

mit CD

Digitales Schulbuch

Jahreslizenz

ISBN 978-3-8057-0688-9
Bestell-Nr. 04038V
€ 13,00

Mit Web-Support
www.der-junge-koch.de

Der junge Koch/Die junge Köchin – seit Jahrzehnten das Standardwerk für die Ausbildung – ist auf dem neuesten Stand von Küchenpraxis und Pädagogik. Durch seine Fülle an Tipps und Informationen eignet es sich auch als Nachschlagewerk für erfahrene Köchinnen und Köche.

Für die 35. Auflage wurde der Titel komplett überarbeitet. Die **Neuauflage** bietet ein **neues und modernes Layout**, welches die fachliche Wissensvermittlung durch viele Fotos und Grafiken, tabellarische Übersichten sowie Ablauf-Darstellungen unterstützt. Darüber hinaus wurden die **Inhalte inkl. der gut aufbereiteten Zusatzinformationen umfassend überarbeitet** und erweitert. **Aktuelles Bildmaterial** sichert Anschaulichkeit und Praxisnähe, neue Autoren bringen ergänzende Kompetenzen sowie reiche Erfahrung aus Praxis und Lehre ein.

Beibehalten wurde das multimediale Konzept dieses Titels, welches eine verständliche Darstellung der Fachinhalte mit der Vermittlung von Methodenkompetenz sowie Praxistipps verknüpft. Das Lehrbuch wird von einer **CD mit allen Abbildungen** des Buches in einer whiteboardfähigen Bildersoftware, einem Fachwörterbuch sowie Gesetzestexten ergänzt. Darüber hinaus finden Nutzer auf der **bucheigenen Website www.der-junge-koch.de** weitere hilfreiche und regelmäßig aktualisierte Materialien - im **separaten Lehrerbereich** auch für die Unterrichtsvorbereitung.

Auch als digitales Schulbuch ist „Der junge Koch/Die junge Köchin“ erhältlich (Bestell-Nr. 04038V) und bietet in dieser Version vielfältige Zusatzfunktionen (Textsuche, Zoom, Lesezeichen, Markierungen, Kommentare uvm.) für einen anschaulichen und abwechslungsreichen Unterricht.

Ergänzend sind Apps zur Prüfungsvorbereitung und Verwaltung von Rezepten in Vorbereitung. Mehr unter:
www.pruefungsvorbereitung-aktuell.de.

Grüner, Brandes, Colbus

Prüfungsvorbereitung aktuell Koch/Köchin

1. Auflage 2013
279 Seiten, DIN A4
broschiert

ISBN 978-3-8057-0603-2
Bestell-Nr. 06032
€ 22,00

Genau wie in der Prüfung: Dieser Titel umfasst alle Teile der schriftlichen Gehilfenprüfung für Köche: **Technologie, Warenwirtschaft** sowie **Wirtschafts- und Sozialkunde**.

Entsprechend den realen Prüfungen enthält der Prüfungsteil zur Technologie offene Fragen, die mit eigenen Worten zu beantworten sind. Demgegenüber bieten die Bereiche zur Warenwirtschaft sowie zur Wirtschafts- und Sozialkunde programmierte Aufgaben (Multiple-Choice). Jeder Prüfling wird so nicht nur mit den relevanten Lerninhalten, sondern auch mit den wesentlichen Formen der Aufgabenstellung vertraut gemacht.

Zu den Rechenaufgaben im Fach Warenwirtschaft geben praxisnahe Lösungsbeispiele eine Hilfestellung. Darüber hinaus berücksichtigt der Titel den neuen WISO-Stoffkatalog, der u.a. auch berufsbezogene Rechtsfragen vorsieht.

GAD
Silbermedaille
2002

Grüner

Prüfungsbuch Koch/Köchin

14. Auflage 2011
383 Seiten, zahlr. Abb.,
4-fbg., 15,2 x 21,5 cm,
broschiert

ISBN 978-3-8057-0655-1
Bestell-Nr. 04100
€ 23,20

Intensives Vorbereiten: Gegliedert nach dem aktuellen Ausbildungsrahmenplan und abgestimmt auf den AKA-Stoffkatalog umfasst das Buch die Prüfungsfächer **Technologie** und **Warenwirtschaft**.

Es zeichnet sich durch vielfältige Aufgabenformen aus und macht mit den Fragestellungen bei programmierten Prüfungen bekannt. Viele Abschnitte schließen mit einer komplexen handlungsorientierten Aufgabe ab.

Weiterhin lieferbar:

Grüner

PC-Trainer Koch 2.0

Einzellizenz, 2009
ISBN 978-3-8057-0544-8
Bestell-Nr. 05441
€ 27,00

Klassenlizenz, 2009
ISBN 978-3-8057-0638-4
Bestell-Nr. 06384
€ 160,00

Die CD umfasst den Stoff von Technologie und Warenwirtschaft mit rund 1.000 Aufgaben zur Wiederholung und Festigung des Lernstoffes.

Degen/Stolzenberger

Praktische Prüfungsvorbereitung für Köche

5. Auflage 2009
250 Seiten, zahlr. Fotos,
4-fbg., 15,5 x 21,5 cm, broschiert

ISBN 978-3-8057-0585-1
Bestell-Nr. 04410
€ 26,20

Teil 1: Warenkörbe und Prüfung
Hinweise zum Ablauf der Prüfung (gastorientiertes Gespräch), exemplarische Warenkörbe und die Entwicklung von Menüs und Arbeitsablaufplänen aus den Warenkörben.

Teil 2: Küchenpraxis
Materialanforderungen, Portionsmengen, Garverluste: Hilfestellung zur Verwendung der Lebensmittel aus dem Warenkorb und der Planung der Menüs für die Prüfung.

Teil 3: Gerichte
Die Praxis: Geeignete Gerichte für die Prüfungs-Menüs werden mit ihren einzelnen Arbeitsschritten beschrieben. Die meisten Gerichte sind bebildert, sodass alle Schritte in Text und Bild nachvollzogen werden können.

Anhang:
Klassische Garnituren in Text und Bild.

Weitere Prüfungsmaterialien sowie Infos zur WiSo-App finden Sie auf Seite 15.

Grüner

Arbeitsblätter Koch/Köchin Teil 1 – Fachtheorie

13. Auflage 2012
121 Seiten, 4-fbg.,
DIN A4, broschiert

Schülerausgabe

ISBN 978-3-8057-0672-8
Bestell-Nr. 04267
€ 13,30

Lehrerausgabe

ISBN 978-3-8057-0673-5
Bestell-Nr. 04275
€ 14,40

Grüner/Metz

Arbeitsblätter Koch/Köchin Teil 2 – Fachpraxis

12. Auflage 2013
144 Seiten, 4-fbg.,
DIN A4, broschiert

Schülerausgabe

ISBN 978-3-8057-0686-5
Bestell-Nr. 04097
€ 13,40

Lehrerausgabe

ISBN 978-3-8057-0687-2
Bestell-Nr. 04119
€ 14,40

Die klassischen Arbeitsblätter für Theorie- und Praxisunterricht, abgestimmt auf „Der junge Koch/Die junge Köchin".

Zur Wiederholung und Festigung des Lernstoffs und zur Prüfungsvorbereitung.

Die Stoffaufbereitung erleichtert es den Lernenden Zusammenhänge zu erkennen und Wesentliches herauszuarbeiten.

Alle Blätter sind zum Heraustrennen perforiert und zum Ablegen gelocht. Da jedes Thema auf einem eigenen Blatt bearbeitet wird, ist eine freie Ablage entsprechend des Unterrichtsfortgangs möglich.

Inhalte Fachtheorie:

Arbeiten im Magazin, Informationen beschaffen, aktives Verkaufen, Hygiene, Umweltschutz, Ernährungslehre, Getränke, Lebensmittel

Inhalte Fachpraxis:

Alle Bereiche der Nahrungszubereitung

Weiterhin lieferbar:

Doser/Girke

Arbeitsbuch Koch/Köchin 1. Jahrgangsstufe

1. Auflage 2006
DIN A4, 4-fbg.,
Loseblattsammlung,
100 Seiten im Kunststoffordner

ISBN 978-3-8057-0560-8
Bestell-Nr. 05603
€ 13,70

2. Jahrgangsstufe

1. Auflage 2006
DIN A4, 4-fbg.,
Loseblattsammlung,
104 Seiten zum Einheften

ISBN 978-3-8057-0566-0
Bestell-Nr. 05662
€ 11,60

3. Jahrgangsstufe

1. Auflage 2006
DIN A4, 4-fbg.,
Loseblattsammlung,
82 Seiten zum Einheften

ISBN 978-3-8057-0567-7
Bestell-Nr. 05670
€ 11,60

CD für Lehrkräfte zum Arbeitsbuch Koch/Köchin

Einzellizenz, 2007
ISBN 978-3-8057-0577-6
Bestell-Nr. 05778
€ 30,00

Metz/Beer/Grüner/Kessler/Krödel

Fachkraft & Gast mit Systemgastronomie

10. Auflage 2013
612 Seiten, zahlr. Abb., 4.fbg.,
19 x 26,5 cm, gebunden

ISBN 978-3-8057-0678-0
Bestell-Nr. 04070
◔ € 31,00

Whiteboard APP
mit CD

Digitales Schulbuch
Jahreslizenz

ISBN 978-3-8057-0690-2
Bestell-Nr. 04070V
● € 10,10

Dieses Medienpaket für **Fachkräfte im Gastgewerbe** enthält auch die Inhalte für die Ausbildung zur **Fachkraft im Gastgewerbe Schwerpunkt Systemgastronomie.**

Die **aktuelle Neuauflage** bietet ein **modernes Layout**, das die fachliche Wissensvermittlung durch **viele Fotos und Grafiken, tabellarische Übersichten sowie Ablauf-Darstellungen** unterstützt. Auch die Inhalte inkl. der gut aufbereiteten Zusatzinformationen wurden aktualisiert und teils erweitert. Aktuelles Bildmaterial sichert Anschaulichkeit und Praxisnähe, ein neuer Mit-Autor bringt zusätzliche Kompetenzen und Erfahrungen aus Praxis und Lehre ein.

Inhaltlich stehen weiterhin die **Vermittlung umfassender Fach- und Methodenkompetenz** sowie die Hinführung zu gastorientiertem Handeln im Fokus. Erreicht wird dies durch eine Gliederung exakt nach den Lernfeldern, Projektaufgaben zu wichtigen Themen sowie viele Beispiele und Redewendungen für die Betreuung von Gästen.

Mit Web-Support
www.fachkraft-und-gast.de

Beibehalten wurde das **multimediale Konzept** dieses Titels, welches eine verständliche Darstellung der Lerninhalte mit wertvollem Zusatzwissen sowie Praxistipps verknüpft. Die **CD im Buch** enthält alle Abbildungen, Grafiken und Tabellen des Buches zur Verwendung am Whiteboard und Übernahme in eigene Materialien für Unterricht und Hausarbeit, ein Fachwörterbuch sowie Gesetzestexte. Die **bucheigene Website www.fachkraft-und-gast.de** bietet neben Support für die auf der CD enthaltene Software Zusatzinformationen zu Buchinhalten, Tipps zur Ausbildung und Prüfung sowie ein Online-Fachwörterbuch. Im **separaten Lehrer-Bereich** finden Sie außerdem Informationen und Materialien für die Unterrichtsvorbereitung.

Ergänzend sind Apps zur Prüfungsvorbereitung und Verwaltung von Rezepten in Vorbereitung. Mehr unter:
www.pruefungsvorbereitung-aktuell.de.

Arbeitsblätter:
siehe Seite 12

GAD Silbermedaille 2009

Metz/Beer/Grüner/Kessler/Krödel

Restaurant & Gast

12. Auflage 2013
718 Seiten, zahlr. Abb., 4-fbg.,
19 x 26,5 cm, gebunden

ISBN 978-3-8057-0681-0
Bestell-Nr. 04054
€ 32,80

mit CD

Digitales Schulbuch

Jahreslizenz

ISBN 978-3-8057-0689-6
Bestell-Nr. 04054V
€ 10,60

Mit Web-Support
www.restaurant-und-gast.de

Das bewährte Medienpaket aus Lehrbuch, CD-ROM und Website enthält alle Ausbildungsinhalte für Restaurantfachmann/-frau. Es ist für den Unterricht ebenso geeignet wie zum Selbststudium, als Kompendium oder Ratgeber mit Tipps für die Praxis. Schwerpunkte sind die Vermittlung von Fach- und Handlungskompetenz sowie die Hinführung zu gastorientiertem Handeln. Komplexe Projektaufgaben zu wichtigen Themen runden die Wissensvermittlung ab.

Die **aktuelle Neuauflage** bietet ein **modernes Layout**, das die fachliche Wissensvermittlung durch **viele Fotos und Grafiken, tabellarische Übersichten sowie Ablauf-Darstellungen** unterstützt. Auch die Inhalte inkl. der gut aufbereiteten Zusatzinformationen wurden aktualisiert und teils erweitert. Aktuelles Bildmaterial sichert Anschaulichkeit und Praxisnähe, ein neuer Mit-Autor bringt zusätzliche Kompetenzen und Erfahrungen aus Praxis und Lehre ein.

Die **ergänzende CD im Buch** enthält alle Abbildungen, Grafiken und Tabellen zur Verwendung am Whiteboard und Übernahme in eigene Materialien für Unterricht und Hausarbeit. Die **bucheigene Website www.restaurant-und-gast.de** bietet neben Support für die auf der CD enthaltene Software Zusatzinformationen zu Buchinhalten, Tipps zur Ausbildung und Prüfung sowie ein Online-Fachwörterbuch. Im separaten **Lehrer-Bereich** finden Sie außerdem Informationen und Materialien für die Unterrichtsvorbereitung.

Ergänzend sind Apps zur Prüfungsvorbereitung und Verwaltung von Rezepten in Vorbereitung. Mehr unter:
www.pruefungsvorbereitung-aktuell.de.

„Restaurant & Gast“ ist auch als **digitales Schulbuch** mit vielfältigen Zusatzfunktionen für einen anschaulichen Unterricht erhältlich.

Grüner/Girke/Kessler/Metz

Prüfungsbuch Restaurantfachmann/-frau

10. Auflage 2012
438 Seiten, zahlr. Abb.,
4-fbg., 15,2 x 21,5 cm,
broschiert

ISBN 978-3-8057-0664-3
Bestell-Nr. 03732
€ 23,20

Das Buch zur Prüfungsvorbereitung für Restaurantfachleute, entsprechend dem AKA-Stoffkatalog: Service und Restaurantorganisation in vielfältigen Frageformen, ergänzt durch komplexe handlungsorientierte Aufgabenstellungen.

Hinweise zu Lerntechniken, motivierende und erklärende Einschübe sowie ein Raster zur Notenberechnung und getrennte Lösungshinweise unterstützen den Weg zum Prüfungserfolg.

Berechnungen sind den Sachgebieten zugeordnet. Komplette Prüfungssätze für die Prüfungsgebiete Restaurantorganisation und Service wie bei der Abschlussprüfung üblich wurden im Anhang aufgenommen.

Das Prüfungsbuch ist auch für **Fachkräfte im Gastgewerbe** geeignet.

Grüner/Kessler/Metz

PC-Trainer Restaurant 2.0

Einzellizenz, 2011
ISBN 978-3-8057-0657-5
Bestell-Nr. 05468
€ 27,00

Klassenlizenz, 2011
ISBN 978-3-8057-0640-7
Bestell-Nr. 06407
€ 160,00

Diese moderne Software unterstützt die Vorbereitung auf die Abschlussprüfung: Fragen zu Inhalten der berufsspezifischen Prüfungsfächer, teilweise bebildert. Durch unterschiedliche Frageformen, einen Übungsmodus mit Feedback sowie einen Prüfungsmodus mit Zeitbegrenzung und Auswertungsmöglichkeiten erhalten die Auszubildenden eine effiziente Hilfestellung.

Die CD umfasst den Stoff von Service und Restaurantorganisation mit rund 1.000 Aufgaben zur Wiederholung und Festigung des Lernstoffs.

Der PC-Trainer ist auch für **Fachkräfte im Gastgewerbe** geeignet.

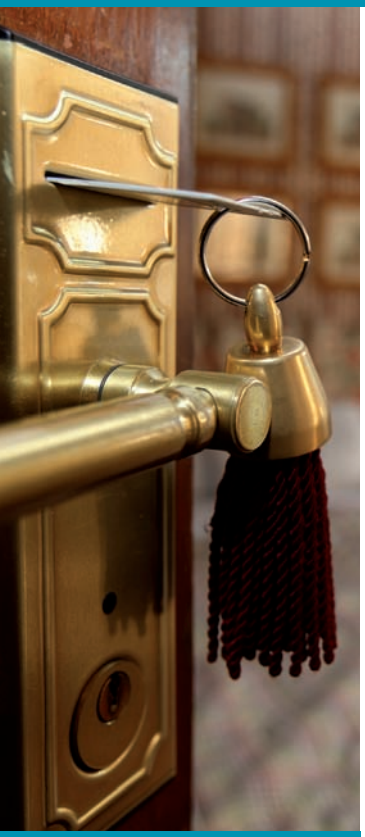
Identische Seiten für identische Lerninhalte

In **Restaurant & Gast** sowie **Hotel & Gast** sind alle Seiten für die gemeinsame Grundstufe und die gemeinsame Fachstufe 1 identisch. So kann auch in gemischten Klassen jede/r Auszubildende von Beginn an ihr/sein Buch zum Beruf einsetzen.

Arbeitsblätter:
siehe Seite 12

Weitere Prüfungsmaterialien sowie Infos zur WiSo-App finden Sie auf Seite 15.

Praxis und Weiterbildung:
siehe Seite 18



Metz/Beer/Grüner/Kessler/Krödel

Hotel & Gast

13. Auflage 2013
738 Seiten, zahlr. Abb., 4-fbg.,
19 x 26,5 cm, gebunden

ISBN 978-3-8057-0682-7
Bestell-Nr. 04062
€ 32,80

Whiteboard APP
mit CD

Digitales Schulbuch

Jahreslizenz

ISBN 978-3-8057-0402-1
Bestell-Nr. 04062V
€ 10,60

Mit Web-Support
www.hotel-und-gast.de

Das bewährte Medienpaket aus Lehrbuch, CD-ROM und Website enthält alle Ausbildungsinhalte für Hotelfachmann/-frau in einem Buch. Es ist für den Unterricht ebenso geeignet wie zum Selbststudium oder als Nachschlagewerk mit Tipps für die Praxis.

Schwerpunkte sind die Vermittlung von Fach- und Handlungskompetenz sowie die Hinführung zu gastorientiertem Handeln. Komplexe Projektaufgaben zu wichtigen Themen runden die Wissensvermittlung ab.

Die **aktuelle Neuauflage** bietet ein **modernes Layout**, das die fachliche Wissensvermittlung durch **viele Fotos und Grafiken, tabellarische Übersichten sowie Ablauf-Darstellungen** unterstützt. Auch die Inhalte inkl. der gut aufbereiteten Zusatzinformationen wurden aktualisiert und teils erweitert. Aktuelles Bildmaterial sichert Anschaulichkeit und Praxisnähe, ein neuer Mit-Autor bringt zusätzliche Kompetenzen und Erfahrungen aus Praxis und Lehre ein.

Die **ergänzende CD** im Buch enthält alle Abbildungen, Grafiken und Tabellen zur Verwendung am Whiteboard und Übernahme in eigene Materialien für Unterricht und Hausarbeit.

Zusätzlich bietet die **bucheigene Website www.hotel-und-gast.de** neben Support für die auf der CD enthaltene Software Zusatzinformationen zu Buchinhalten, Tipps zur Ausbildung und Prüfung sowie ein Online-Fachwörterbuch. Im **separaten Lehrer-Bereich** finden Sie außerdem Informationen und Materialien für die Unterrichtsvorbereitung.

Ergänzend sind Apps zur Prüfungsvorbereitung und Verwaltung von Rezepten in Vorbereitung. Mehr unter:
www.pruefungsvorbereitung-aktuell.de.

„Hotel & Gast“ ist auch als **digitales Schulbuch** mit vielfältigen Zusatzfunktionen für einen anschaulichen Unterricht erhältlich.

Grüner/Girke/Kessler/Metz

Prüfungsbuch Hotelfachmann/-frau

13. Auflage 2013
402 Seiten, zahlr. Abb.,
4-fbg., 15,2 x 21,5 cm,
broschiert

ISBN 978-3-8057-0679-7
Bestell-Nr. 04143
● € 23,20

Das Buch zur Prüfungsvorbereitung für Hotelfachleute, entsprechend dem AKA-Stoffkatalog: Gästeempfang und Beratung, Marketing und Arbeitsorganisation in vielfältigen Frageformen, ergänzt durch komplexe handlungsorientierte Aufgabenstellungen.

Hinweise zu Lerntechniken, motivierende und erklärende Einschübe sowie ein Raster zur Notenberechnung und getrennte Lösungshinweise unterstützen den Weg zum Prüfungserfolg.

Berechnungen sind den Sachgebieten zugeordnet. Komplette Prüfungssätze wie bei der Abschlussprüfung üblich wurden im Anhang aufgenommen. Die **umfassend überarbeitete Neuauflage** berücksichtigt die Regelungen durch das neue Weinrecht und bietet hierzu passende Übungsaufgaben.

Das Prüfungsbuch ist auch für **Fachkräfte im Gastgewerbe** geeignet.

Weitere Prüfungsmaterialien sowie Infos zur WiSo-App finden Sie auf Seite 15.

Grüner/Kessler/Metz

PC-Trainer Hotel 2.0

Einzellizenz, 2011
ISBN 978-3-8057-0658-2
Bestell-Nr. 0545X
● € 27,00

Klassenlizenz, 2011
ISBN 978-3-8057-0639-1
Bestell-Nr. 06391
● € 160,00

Diese moderne Software unterstützt die Vorbereitung auf die Abschlussprüfung: Fragen mit Inhalten der berufsspezifischen Prüfungsfächer, teilweise bebildert. Durch unterschiedliche Frageformen, einen Übungsmodus mit Feedback sowie einen Prüfungsmodus mit Zeitbegrenzung und Auswertungsmöglichkeiten erhalten die Auszubildenden eine effiziente Hilfestellung.

Die CD umfasst den Stoff von Gästeempfang und Beratung sowie Marketing und Arbeitsorganisation mit rund 1.000 Aufgaben zur Wiederholung und Festigung des Lernstoffs.

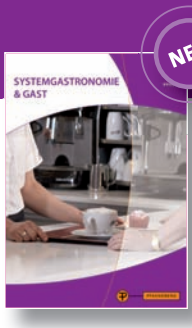
Der PC-Trainer ist auch für **Fachkräfte im Gastgewerbe** geeignet.

Identische Seiten für identische Lerninhalte

In **Restaurant & Gast** sowie **Hotel & Gast** sind alle Seiten für die gemeinsame Grundstufe und die gemeinsame Fachstufe 1 identisch. So kann auch in gemischten Klassen jede/r Auszubildende von Beginn an ihr/sein Buch zum Beruf einsetzen.

Arbeitsblätter:
siehe Seite 12

Praxis und Weiterbildung:
siehe Seite 18



Arbeitsblätter:
siehe Seite 12

Beer, Grüner, Kessler, Krödel

Systemgastronomie & Gast

1. Auflage 2014
ca. 692 Seiten, zahlr. Farbfotos,
4-fbg., 19 x 26,5 cm, gebunden

ISBN 978-3-8057-0596-7
Bestell-Nr. 05967
€ 32,00

mit CD

„Systemgastronomie & Gast“ vermittelt alle Inhalte für die dreijährige **Ausbildung zum Fachmann/zur Fachfrau für Systemgastronomie.**

Von unseren Standardwerken zur gastronomischen Ausbildung hat es die bewährte **didaktisch-methodische Grundstruktur** übernommen: Pädagogische Schwerpunkte sind die Vermittlung von Fach- und **Handlungskompetenz** sowie die Hinführung zum gastorientierten Handeln. Speziell im Bereich der Systemgastronomie werden Lehrkräfte hier vor neue Herausforderungen gestellt: Die Bandbreite der systemgastronomischen Konzepte ist groß. Das Buch berücksichtigt daher neben den speziellen Themen für Quick-Service-Restaurants auch viele klassische gastronomische Themen.

Die Gliederung des Buches entspricht exakt den **Lernfeldern des Lehrplans.** In den Lernfeldern Magazin, Marketing und Warenwirtschaft, die in Grundstufe und Fachstufe 1 mit anderen gastgewerblichen Berufen übereinstimmen, haben die Autoren einen besonderen Schwerpunkt auf systemgastronomische Themen gelegt.

Die fachliche Wissensvermittlung wird vom **neuen Layout** pädagogisch unterstützt: Schnelle Wahrnehmung der wichtigen Inhalte, gut aufbereitete Zusatzinformation, gute Visualisierung durch viele Fotos und Grafiken, tabellarische Übersichten und Ablauf-Darstellungen.

Tipps, fachsprachliche Zusammenstellungen, Redewendungen für den Verkauf, Aufgaben und Projekte: Mit dem Buch können sich Auszubildende ideal auf Prüfung und Beruf vorbereiten. Auch als Kompendium ist es geeignet.

Die beigelegte **Buch-CD** unterstützt ideal den handlungs- und lernfeldorientierten Unterricht. Sie enthält alle Bilder, Grafiken und Tabellen des Buches in einer **whiteboardfähigen Bilder-Software** mit Funktionen zur Übernahme in Arbeitsblätter oder Unterrichts-/Hausaufgabenmaterial.

Ergänzend sind Apps zur Prüfungsvorbereitung in Vorbereitung. Mehr unter: **www.pruefungsvorbereitung-aktuell.de.**

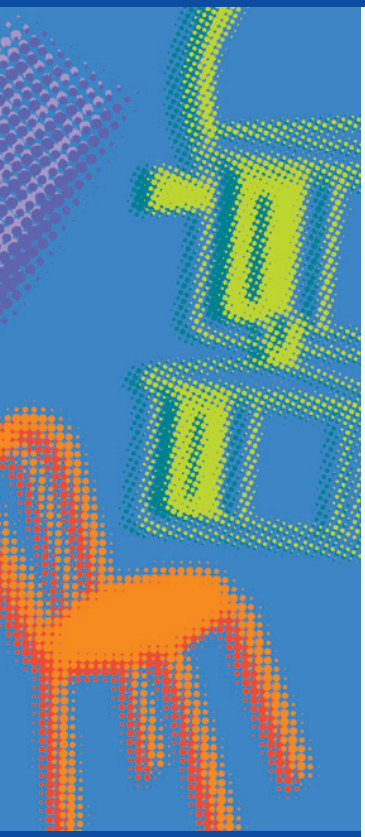
Ein **digitales Schulbuch** „Systemgastronomie & Gast“ mit vielfältigen Zusatzfunktionen für einen anschaulichen Unterricht befindet sich in Vorbereitung (Bestell-Nr. 05967V).

Unsere Titel unter www.digitale-schulbuecher.de

- Alle Inhalte des gedruckten Lehrbuchs sowie Zusatzfunktionen für einen ansprechenden Unterricht: u.a. Zoomen, Suchen und Markieren
- Einfügen eigener Notizen und Kommentare
- Ideal zum Unterrichten mit dem Whiteboard
- Demo-Version jedes Titels in unserem Web-Katalog

Bereits erhältliche Titel erkennen Sie an diesem Icon:

Weitere Infos unter **www.europa-lehrmittel.de/digital**



Bock-Nelle/Bruse/Heuermann

Arbeitsblätter Gastgewerbe Grundstufe

Koch/Köchin
Restaurantfachmann/-frau
Hotelfachmann/-frau
Fachkraft im Gastgewerbe
Fachmann/-frau für Systemgastronomie

Schülerausgabe

4. Auflage 2012
127 Seiten, DIN A4, broschiert

ISBN 978-3-8057-0676-6
Bestell-Nr. 04887
€ 13,20

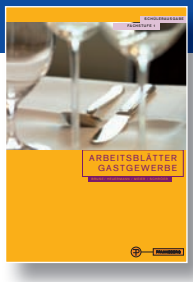
Lehrerausgabe

4. Auflage 2012
145 Seiten, DIN A4, broschiert

ISBN 978-3-8057-0677-3
Bestell-Nr. 05298
● ▲ € 14,70

Arbeitsblätter zur Wiederholung und Festigung des Lernstoffs in **Lernsituationen**. Methodisch abwechslungsreich auf die Lernfelder abgestimmt. Realistische berufliche Situationen bilden die Grundlage der Aufgabenstellungen.

Mit fachlichen Berechnungen, weiterführenden Aufgaben in verschiedenen Schwierigkeitsstufen und Multiple-Choice-Fragen am Ende jedes Kapitels.



Bruse/Heuermann/Meier/Schröer

Arbeitsblätter Gastgewerbe Fachstufe 1

Restaurantfachmann/-frau
Hotelfachmann/-frau
Fachkraft im Gastgewerbe
Fachmann/-frau für Systemgastronomie

Schülerausgabe

1. Auflage 2010
186 Seiten, DIN A4, broschiert

ISBN 978-3-8057-0554-7
Bestell-Nr. 05549
€ 16,40

Lehrerausgabe

1. Auflage 2010
196 Seiten, DIN A4, broschiert

ISBN 978-3-8057-0555-4
Bestell-Nr. 05557
● ▲ € 17,20

Inhalte Grundstufe:
- Arbeiten in der Küche
- Arbeiten im Service
- Arbeiten im Magazin

Inhalte Fachstufe 1:
- Beratung und Verkauf im Restaurant
- Marketing
- Wirtschaftsdienst
- Warenwirtschaft

Herrmann

Fachrechnen im Gastgewerbe

21. Auflage 2011
288 Seiten, 17 x 24 cm,
broschiert

ISBN 978-3-8057-0660-5
Bestell-Nr. 04291
◔ € 17,80

Das umfassende Rechenbuch für die Grund- und Fachbildung aller Gastronomieberufe.

Die klare, von Lernenden leicht erfassbare Struktur orientiert sich an den Arbeitsabläufen in der betrieblichen Praxis und unterstützt fächerübergreifendes Lernen.

Über 1.800 Beispiel- und Übungsaufgaben.

Die Kapitel sind in Anlehnung an die gastronomischen Lernfelder zu neuen thematischen Sachgebieten zusammengefasst.

Das Buch ist abgestimmt auf die aktuell gültigen Rechtsbestimmungen bei der Lohn- und Gehaltsberechnung, insbesondere der Sozialversicherung. Als Wissensspeicher eingebaute Lohnsteuer-, Abschreibungs- und Mehrwertsteuertabellen sowie eine 10-seitige Nährwerttabelle ermöglichen vielfältige neue Aufgabenstellungen.

Fachrechnen im Gastgewerbe, Lösungen

ISBN 978-3-8057-0661-2
Bestell-Nr. 04305
● ▲ € 12,20

Arbeitskreis Dr. Hausmann

Fachrechnen in Hotel, Restaurant und Küche

5. Auflage 2010
366 Seiten, 17 x 24 cm,
broschiert

ISBN 978-3-8057-0647-6
Bestell-Nr. 04712
◔ € 21,80

Das Rechenbuch für alle gastgewerblichen Berufe verbindet die Konzepte eines Lehr-, Arbeits- und Übungsbuches miteinander.

Es enthält zahlreiche Handlungs-, Text- und Multiple-Choice-Aufgaben und dient dem handlungsorientierten Unterricht sowie der umfassenden Prüfungsvorbereitung (rund 90 Seiten mit Prüfungsaufgaben zu allen Kapiteln).

Ein weiterer Pluspunkt dieses Rechenbuches: Viele Beispiele mit ausführlichen Musterlösungen und eine schülergerechte Darstellung, immer eingebettet in die betriebliche Praxis.

Fachrechnen in Hotel, Restaurant und Küche, Lösungen

ISBN 978-3-8057-0652-0
Bestell-Nr. 04739
● ▲ € 12,20

Degen/Jobst/Kessler

Das Couvert – der perfekt gedeckte Tisch

7. Auflage 2013
117 Seiten, zahlr. Abb., 4-fbg.,
15,2 x 21,5 cm, broschiert

ISBN 978-3-8057-0683-4
Bestell-Nr. 04933
€ 23,90

Mit der idealen Mischung aus fachtheoretischen Informationen und praktischen Arbeitsanleitungen bietet das Buch optimale Prüfungsvorbereitung.

Aus dem Inhalt: Falten der zehn gängigsten Serviettenformen, richtige Vorgehensweise beim Eindecken eines Tisches, Frühstücksgedecke, vom einfachen Gedeck zum Festgedeck für ein 7-Gang-Menü, Spezialbestecke, tabellarische Übersichtstafeln.

Für die Neuauflage wurde das Buch durchgehend aktualisiert, zahlreiche Abbildungen wurden erneuert.

Degen/Jobst/Kessler/Stolzenberger

Filetieren, Tranchieren und Flambieren im Restaurant

3. Auflage 2008
159 Seiten, zahlr. Fotos, 4-fbg.,
15,2 x 21,5 cm, broschiert

ISBN 978-3-8057-0609-4
Bestell-Nr. 04550
€ 27,80

Die Anleitungen vermitteln Sicherheit bei den schwierigen Arbeiten am Tisch des Gastes für die Prüfung und die Praxis.

Die Zubereitung und Behandlung von 40 prüfungsrelevanten Gerichten wird Schritt für Schritt ausführlich beschrieben und in den wichtigsten Phasen durch Abbildungen veranschaulicht.

Dazu Hinweise zu den Materialanforderungen und Angaben zu den korrespondierenden Getränken.

Prüfungsmaterial für die Abschlussprüfung

Koch: siehe Seite 3

Restaurant: siehe Seite 7

Hotel: siehe Seite 9

Fachkraft: siehe Seiten 7+9

GAD Silbermedaille

Degen/Jobst/Kessler

Getränkeservice für Hotelbar, Büfett und Restaurant

4. Auflage 2010
277 Seiten, zahlr. Fotos, 4-fbg.,
15 x 21 cm, broschiert

ISBN 978-3-8057-0648-3
Bestell-Nr. 05239
€ 28,50

Das Buch hilft Auszubildenden und Fachleuten dabei, fachgerecht Getränke zu servieren. Über 100 Cocktailrezepturen sind klar und verständlich dargestellt, sodass sie sich schnell in die Praxis umsetzen lassen.

Es vermittelt das Basiswissen für die Cocktailherstellung: Die dazu notwendigen Fachkenntnisse über Getränkearten, ihre Eigenheiten und Beschaffenheit sowie wichtige Regeln des Getränkeservice. Die Darstellung in Wort und Bild macht jeden Arbeitsschritt einfach nachvollziehbar.

Optimal geeignet zur Prüfungsvorbereitung, auch bei gastgewerblichen Weiterbildungs- und Meisterprüfungen. Alle Beschäftigten im Gastgewerbe können mit diesem Buch ihre Kenntnisse auffrischen oder abrunden.

Degen/Seidl

Prüfungsfragen und Antworten aus Wirtschafts- und Sozialkunde

8. Auflage 2010
161 Seiten, 12,7 x 18,8 cm,
broschiert

ISBN 978-3-8057-0641-4
Bestell-Nr. 04364
€ 15,80

Das Buch dient der Vorbereitung auf Zwischen- und Abschlussprüfungen, in denen Fragen zur Wirtschafts- und Sozialkunde prüfungsrelevant sind.

Es wendet sich in erster Linie an Auszubildende der Berufe:

- Koch/Köchin
- Fachkraft im Gastgewerbe
- Restaurantfachmann/-frau
- Hotelfachmann/-frau
- Systemgastronom/-in
- Hotelkaufmann/-frau

Darüber hinaus eignet es sich für die Prüfungsvorbereitungen zu den Meisterprüfungen für die Berufe des Gastgewerbes. Alle Fragen und Antworten sind auf die schulischen Lehrpläne und die Verordnung über die Berufsausbildung im Gastgewerbe abgestimmt und schulisch erprobt.

GAD Silbermedaille

Degen/Kessler/Seidl/Stolzenberger

Prüfungsfragen und Prüfungsvorbereitung Küchenmeisterprüfung

3. Auflage 2002
461 Seiten,15,2 x 21,5 cm, gebunden

ISBN 978-3-8057-0489-2
Bestell-Nr. 04895
€ 39,00

GAD Silbermedaille

Degen/Kessler/Seidl/Stolzenberger

Prüfungsfragen und Prüfungsvorbereitung Hotelmeister- und Restaurantmeisterprüfung

3. Auflage 2002
434 Seiten, 15,2 x 21,5 cm, gebunden

ISBN 978-3-8057-0490-8
Bestell-Nr. 04909
€ 39,00

Apps zur Prüfungsvorbereitung

Die perfekte Vorbereitung für alle, die jede wertvolle Minute nutzen möchten. Die **Prüfungs-App** ist immer dabei: Lernen in Bus und Bahn, im Wartezimmer, in der Pause...

Mehr Informationen – auch zu unserer **kostenlosen Prüfungs-App „WiSo“** – finden Sie unter **www.pruefungsvorbereitungaktuell.de** .

Neiger

Gastronomisches Wörterbuch

Deutsch - Französisch - Englisch - Italienisch - Spanisch

15. Auflage 2008
212 Seiten, 18 x 12,5 cm, broschiert

ISBN 978-3-8057-0612-4
Bestell-Nr. 04429
€ 19,80

Neiger

Dictionnaire Gastronomique

Französisch - Deutsch - Englisch - Italienisch - Spanisch

5. Auflage 2008
199 Seiten, 18 x 12,5 cm, broschiert

ISBN 978-3-8057-0602-5
Bestell-Nr. 04925
€ 21,60

Neiger

Dictionary of Gastronomy

Englisch - Deutsch - Französisch - Italienisch - Spanisch

2. Auflage 2006
208 Seiten, 18 x 12,5 cm, broschiert

ISBN 978-3-8057-0543-1
Bestell-Nr. 05433
€ 19,80

Alphabetische Sortierung nach Begriffen innerhalb der Fachbereiche.

Diese Wörterbücher umfassen wichtige Begriffserklärungen, Arbeitstechniken und vergleichende Übersichten. Werkzeuge und Geräte werden ausführlich beschrieben, Arbeitsabläufe und Herstellungsweisen werden definiert und Regeln zur Rechtschreibung auf Speisekarten werden dargestellt.

Birke

Französisch für das Gastgewerbe

2. Auflage 2006
272 Seiten, zahlr. Abb.,
17,5 x 24,5 cm, broschiert

ISBN 978-3-8057-0558-5
Bestell-Nr. 04399
€ 22,40

Europäischer Referenzrahmen B1, B2

Der erste Teil vermittelt die elementaren Kenntnisse der französischen Sprache. Dann folgen vertiefende Grammatik und Texte aus Restaurant, Bar, Weinkunde, Hotelmanagement, Tourismus und EDV.

Die abwechslungsreiche Darstellung sowie Übungen verschiedener Schwierigkeitsstufen ermöglichen den Einsatz von der Berufsschule bis zur Hotelfachschule.

Luh

Wörterbuch der Gastronomie

Französisch - Deutsch

3. Auflage 1998
239 Seiten, 8,9 x 19,5 cm,
gebunden

ISBN 978-3-8057-0434-2
Bestell-Nr. 04348
€ 16,60

Göckel

Korrespondenz im Hotel

1. Auflage 2002
143 Seiten, 17 x 24 cm, broschiert

ISBN 978-3-8057-0496-0
Bestell-Nr. 04968
€ 13,90

Göckel

Hotel International - Good morning

3. Auflage 2012
128 Seiten, zahlr. Abb.,
DIN A4, broschiert

ISBN 978-3-8057-0666-7
Bestell-Nr. 04534
€ 15,50

Hotel International - Good morning Lösungen

ISBN 978-3-8057-0667-4
Bestell-Nr. 04658
● ▲ € 6,50

Europäischer Referenzrahmen A1, A2: Das kombinierte Lehr- und Arbeitsbuch wendet sich an Auszubildende und Fachkräfte, die bisher kein oder nur sehr wenig Englisch können.

Es ist praxisnah und vermittelt von Anfang an den fachlichen Wortschatz und die sprachlichen Strukturen, die im beruflichen Umfeld nötig sind. Die zwölf Lektionen behandeln handlungsorientiert jeweils ein Thema des Berufsalltags und enthalten eine Fülle von Übungen: Lesetexte, Informationen, kommunikative Aktionen (Dialoge, Interviews, Rollenspiele) und schriftliche Aufgaben.

Wortlisten und Satzbausteine zur Wiederholung und die notwendige Grammatik runden jede Lektion ab. Ein detaillierter Anhang am Ende des Buches bietet weitere Informationen zu den behandelten Themen.

Göckel

Hôtel International – Bonjour

2. Auflage 2012
170 Seiten, zahlr. Abb.,
DIN A4, broschiert

ISBN 978-3-8057-0668-1
Bestell-Nr. 04569
€ 15,40

Hôtel International - Bonjour Lösungen

ISBN 978-3-8057-0466-3
Bestell-Nr. 04666
● ▲ € 6,60

Europäischer Referenzrahmen A1, A2: Das kombinierte Lehr- und Arbeitsbuch wendet sich an Auszubildende und Fachkräfte, die bisher kein oder nur sehr wenig Französisch können.

Es ist praxisnah und vermittelt von Anfang an den fachlichen Wortschatz und die sprachlichen Strukturen, die im beruflichen Umfeld nötig sind. Die zwölf Lektionen behandeln handlungsorientiert jeweils ein Thema des Berufsalltags und enthalten eine Fülle von Übungen: Lesetexte, Informationen, kommunikative Aktionen (Dialoge, Interviews, Rollenspiele) und schriftliche Aufgaben.

Wortlisten und Satzbausteine zur Wiederholung und die notwendige Grammatik runden jede Lektion ab. Ein detaillierter Anhang am Ende des Buches bietet weitere Informationen zu den behandelten Themen.

Göckel

Fachenglisch für Hotel, Restaurant und Küche

Wortschatz und Musterdialoge

2. Auflage 2001
158 Seiten, zahlr. Abb.,
18 x 12,5 cm, broschiert

ISBN 978-3-8057-0483-0
Bestell-Nr. 04321
€ 14,20

Göckel

Französische Küchenfachausdrücke im Überblick

3. Auflage 2003
152 Seiten, zahlr. Abb.,
18 x 12,5 cm, broschiert

ISBN 978-3-8057-0512-7
Bestell-Nr. 04216
€ 12,80

GAD Goldmedaille 2006

Metz/Szameitat

Die Kalte Küche

10. Auflage 2005
408 Seiten, zahlr. Farbfotos,
4-fbg., 21,7 x 28,5 cm, gebunden

ISBN 978-3-8057-0487-8
Bestell-Nr. 04879
€ 88,00

mit CD

Das Grundlagenwerk zur kalten Küche von Reinhold Metz und Hans Szameitat. Mit exzellenten Fotos von Teubner Foodfoto.

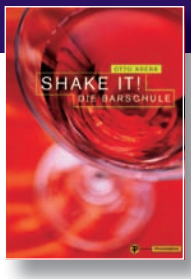
Ein modernes Fachbuch, das die Themen rund um die heutige kalte Küche pädagogisch aufbereitet und zeitgemäß präsentiert.

Der Leser kann die Wissensblöcke Warenkunde, Küchenpraxis und Rezepte aufgrund der Farbgestaltung schnell unterscheiden. In einigen Kapiteln gibt es - ebenfalls farblich abgesetzt - thematische Exkurse zur Vorbereitung von Büfetts.

Das Buch wendet sich an alle Fachleute aus der Gastronomie, die sich theoretisch und praktisch mit der kalten Küche befassen. Interessierte Laien finden vor allem durch die ausführliche und bebilderte Darstellung der Küchentechniken wertvolle Anregungen.

Die beigelegte CD enthält sämtliche Rezepte des Buches, außerdem Einkaufslisten und weitere nützliche Formulare.

Weitere Informationen unter:
www.die-kalte-kueche.de



GAD Silbermedaille 2005

Arera

Shake it! Die Barschule

1. Auflage 2004
439 Seiten, zahlr. Step-by-Step-Abb.,
4-fbg., DIN A4, gebunden

ISBN 978-3-8057-0504-2
Bestell-Nr. 05042
€ 48,50

Vielseitiges, übersichtliches Lehrbuch mit vielen Informationen und praktischen Beispielen. Farblich ansprechend und abwechslungsreich, trotzdem fachbetont gestaltet.

Zum Thema alkoholische Mixgetränke stehen allein über 450 Rezepte, zu alkoholfreien Mixgetränken über 100 Rezepte zur Auswahl. Spezialgetränken wie flambierten Cocktails, Irish Coffee oder Feuerzangenbowle folgen ein Kapitel "Private Cocktailparty" und „Jahreszeitbezogene Getränke und Cocktails".

Weitere Themen:

- Garnituren
- Getränkekunde
- ABC der Servierarten
- Verführerische Snacks in der Bar
- Einrichtung der Bar - Barstock - Barutensilien
- Betriebsorganisation
- Kalkulation

Übungen zu allen Themen runden das Buch ab.

Für Restaurantfachleute, Köche oder Hotelfachleute, zur Vorbereitung auf Meisterprüfungen und für jeden, der seinen Gästen etwas Besonderes bieten möchte.

GAD Silbermedaille 2012

Herrmann

Das große Lexikon der Speisen

1. Auflage 2012
1.092 Seiten, zahlr. Abb., 4-fbg.,
17,5 x 24,5 cm, gebunden

ISBN 978-3-8057-0513-4
Bestell-Nr. 05131
● € 55,00

mit CD

Umfangreiches kulinarisches Nachschlagewerk mit über 17.000 Einträgen von A bis Z, reich bebildert mit über 1.500 Fotos.

Enthält das umfassende Wissen der deutschen und internationalen Küche mit Zubereitungen und Speisen von den klassischen Garnituren bis zu Trendspeisen, Lebensmitteln und Zutaten.

Inkl. CD mit dem Buchinhalt zur schnellen Volltextrecherche, einer Rezepte-Software mit Nährwertberechnung, über 400 kalkulierbaren Rezepturen des Buches und der Möglichkeit, eigene Rezepte einzugeben.

Machen Sie mit: Schicken Sie uns Ihre Rezepte. Nach Prüfung übernehmen wir diese gern in die nächsten Auflagen.

Weitere Informationen unter:
www.speisenlexikon.de

Besuchen Sie uns auf Facebook:
www.facebook.com/speisenlexikon

Herrmann (Hrsg.)

Herings Lexikon der Küche

25. Auflage 2012
1.020 Seiten,
mit Daumenregister,
13 x 21,5 cm, gebunden

ISBN 978-3-8057-0663-6
Bestell-Nr. 04283
● € 60,00

mit CD

Herings Lexikon der Küche – über 100 Jahre im Dienste der Kochkunst.

Das weltweit umfangreichste Küchenlexikon bewährt sich seit einem Jahrhundert in Ausbildung, Beruf und Weiterbildung. Es ist ein unentbehrlicher Ratgeber für den Koch von der Ausbildung an und erst recht beim meisterlichen Schaffen.

Die vorliegende 25. Auflage umfasst mehr als 32.000 Rezept- und Fachworterklärungen für die klassische, die moderne und die asiatische Küche.

Den modernen Anforderungen der Küchenpraxis entsprechend hat sich die beigelegte CD zur Volltextsuche mit detaillierter Trefferliste bewährt. Sie ermöglicht den gesamten Fachbuchinhalt schnell, einfach und bequem zu finden.

GAD Silbermedaille 2007

Keweloh

Mikroorganismen in Lebensmitteln

4. Auflage 2011
383 Seiten, zahlr. Abb.,
4-fbg., 17 x 24 cm, broschiert

Whiteboard

ISBN 978-3-8057-0662-9
Bestell-Nr. 05271
◔ € 33,60

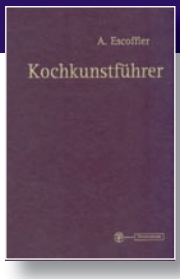
mit CD

Das Fachbuch stellt die Vorschriften und mikrobiologischen Grundlagen der Lebensmittelhygiene, die zum Verständnis der Hygieneanforderungen an Lebensmittel verarbeitende Betriebe notwendig sind, in verständlicher Form dar.

Die Fachgebiete der Mikrobiologie und Lebensmittelhygiene einschließlich ihrer Zusammenhänge sowie konkrete Anwendungen in der Betriebspraxis werden anschaulich aufgezeigt.

Zahlreiche Aufgaben und Zusammenfassungen am Ende der Kapitel sowie weiterführende Hinweise und Erklärungen der Fachbegriffe dienen der Vertiefung des Lernstoffs.

Die beiliegende CD enthält ein HACCP-Konzept mit Arbeitsanweisungen und Checklisten sowie Gesetzestexte und die Abbildungen des Buchs zur Übernahme in Arbeitsblätter oder Schulungsunterlagen.



Escoffier

Kochkunstführer

15. deutsche Auflage 1998
726 Seiten, 18 x 25 cm,
gebunden

ISBN 978-3-8057-0384-0
Bestell-Nr. 03848
€ 63,00

Einzige autorisierte deutsche Ausgabe, übersetzt und bearbeitet von Walter Bickel.

Auguste Escoffier (1847-1935) gilt heute als der Reformator der Kochkunst des 20. Jahrhunderts. Die gesamte Küchentechnik wurde von ihm modernisiert.

In seinem „Guide Culinaire" erfasste er erstmals systematisch Rezepturen für das gesamte Rohstoff- und Nahrungsangebot.

Bis heute ist sein Vermächtnis eine Fundgrube für das Zubereiten, Anrichten und Garnieren von Speisen.

Berger

Escoffier und die Nouvelle Cuisine: Spitzenköche und ihre Rezepte

1. Auflage 2014, ca. 370 Seiten,
18 x 25 cm, gebunden

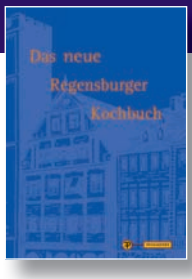
ISBN 978-3-8057-0684-1
Bestell-Nr. 06841
ca. € 37,00

Dieses Buch ist eine Weiterentwicklung des 1997 in Frankreich erschienenen Titels „Le livre des recettes". Die französische Vorlage wurde überarbeitet, teilweise neu geschrieben und erweitert.

In den einleitenden Kapiteln wird das Lebenswerk Auguste Escoffiers sowie die Entwicklung der Nouvelle Cuisine gewürdigt. Im Hauptteil werden 45 hochrangige Sterneköche aus Frankreich und Spanien, die den Geist Escoffiers in ihrer Kochkunst verankert haben, in ausführlichen Biografien vorgestellt. Jeder Koch trägt darüber hinaus ein eigenes Vier-Gang-Menü erlesener Speisen bei – inkl. aller Rezepte und Zubereitungen.

Ein Anhang mit Grundrezepturen sowie ausführlichen Rezept- und Literaturverzeichnissen rundet den praktischen Nutzen des Buches ab.

Anspruchsvolle Köchinnen und Köche werden in diesem Titel eine Fülle von Anregungen finden. Aber auch für Auszubildende und „interessierte Laien" ist es – Dank zahlreicher Hinweise zur Umsetzung der Rezepte – gut geeignet.



„Schandri"

Das neue Regensburger Kochbuch

99. Auflage 2013
404 Seiten, 15,2 x 21,5 cm,
gebunden

ISBN 978-3-8057-0665-0
Bestell-Nr. 04976
€ 22,80

Das „Regensburger Kochbuch" entwickelte sich seit dem ersten Erscheinen 1867 zu einem Kochbuch-Klassiker, der bald zur Grundausstattung vieler deutscher Haushalte gehörte.

Reichhaltige Erfahrung durch den Praxistest und ein hoher Gebrauchsnutzen zeichnen diese Sammlung aus.

Für „Das neue Regensburger Kochbuch" wurden die klassischen Rezepte unter ernährungswissenschaftlichen Aspekten überarbeitet. Bewährtes wurde beibehalten, Veraltetes wurde verworfen. Modernes wie vegetarische Küche, Vollkorngebäck, Cocktails und Longdrinks wurden neu aufgenommen. So möchte dieses historische Kochbuch ein Ratgeber sein für Alltag, für besondere Anlässe und für die Diätküche.

Über 900 Rezepte geben sowohl Schülerinnen und Schülern an hauswirtschaftlichen und gastgewerblichen Berufsfachschulen als auch allen am Kochen Interessierten Anregungen für bewährte und neue Gaumenfreuden.

Motz/Fechteler

Gesetze für das Gastgewerbe

Textsammlung

6. Auflage 2011
544 Seiten, seitliches Griffregister, Schnellübersicht im Umschlag, 15,2 x 21,5 cm, broschiert

ISBN 978-3-8057-0654-4
Bestell-Nr. 04445
€ 23,60

Die wichtigsten Rechtsvorschriften aus:

- Gaststätten- und Gewerberecht
- Gesundheits- und Lebensmittelrecht
- BGB
- HGB
- ZPO
- Preis- und Wettbewerbsrecht
- Arbeits- und Sozialrecht
- Steuerrecht
- Wirtschaftsordnung
- Umweltrecht

Die Sammlung eignet sich für den handlungsorientierten Unterricht an Berufsschulen ebenso wie für Fachschulen, Berufsfachschulen und Meisterkurse. Für gastronomische Betriebe ist es ein wertvolles Nachschlagewerk.

Weiterhin lieferbar:

Nothnagel

Kaltschalen, Suppen und Eintöpfe

1. Auflage 2005
248 Seiten, zahlr. Fotos, 4-fbg., 17,5 x 24,5 cm, gebunden

ISBN 978-3-8057-0521-9
Bestell-Nr. 05212
€ 21,20

Grüner

Das Fachwörterbuch der Küche

2. Auflage 2008
175 Seiten, zahlr. Abb., 12 x 19 cm, broschiert

ISBN 978-3-8057-0605-6
Bestell-Nr. 03961
€ 12,70

Dries/Metz

MenüProfi

Fachlich richtiges Zusammenstellen von Menüs spielend leicht gemacht

3. Auflage 2003
96 Kärtchen in Plastikmappe; 36 Seiten Begleitheft, DIN A4

ISBN 978-3-8057-0591-2
Bestell-Nr. 02500
€ 16,90

Klinger

Die Hotel- und Restaurationsküche

Band 1

11. Auflage 1998
662 Seiten, 17,5 x 24,5 cm, gebunden

ISBN 978-3-8057-0367-3
Bestell-Nr. 03678
€ 62,00

Band 2

11. Auflage 1998
510 Seiten, 17,5 x 24,5 cm, gebunden

ISBN 978-3-8057-0368-0
Bestell-Nr. 03686
€ 54,00

Band 1 & 2 zusammen

ISBN 978-3-8057-0324-6
Bestell-Nr. 03244
€ 104,00

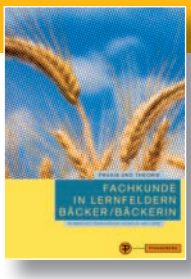
Munderloh/Pott/Steck

...und alle essen mit!

Kochen auf Freizeitmaßnahmen

1. Auflage 2002
200 Seiten, zahlr. Abb., 4-fbg., 17,5 x 24,5 cm, broschiert

ISBN 978-3-8057-0481-6
Bestell-Nr. 0481X
€ 23,20



Albrecht/Ehrlinger/Schild/Willeke

Fachkunde in Lernfeldern Bäcker/Bäckerin

2. Auflage 2009
602 Seiten, zahlr. Abb.,
4-fbg., 18 x 25 cm, gebunden

ISBN 978-3-8057-0610-0
Bestell-Nr. 05425
◔ € 33,00

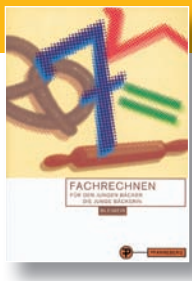
Fachkunde in Lernfeldern Bäcker/Bäckerin ist durch den konsequenten praxisorientierten Ansatz ein ideales Arbeitsmittel für den handlungsorientierten Unterricht:

- Gliederung nach Lernfeldern des KMK-Rahmenlehrplans
- Hinführung zu den Themen durch Problemstellungen
- Praxis der Gebäckherstellung basierend auf Grund- und Arbeitsrezepten
- Integration von rechtlichen Bestimmungen, Fachrechnen und weiterführenden Informationen
- Einbindung von Convenience-Produkten
- Zahlreiche Aufgabenstellungen, Denkanstöße und Querverweise

Das Buch ist auf dem aktuellsten Stand der Technologie. Es ist aufgebaut auf handwerklicher Arbeitsweise, berücksichtigt darüber hinaus auch immer wieder die industrielle Fertigung.

Bei der Darstellung der Themen zu den Lernfeldern 1-4 wurde berücksichtigt, dass sie die gemeinsame Grundstufe auch des KMK-Rahmenlehrplans Konditor/Konditorin bilden.

Diese Lerninhalte sind auch für die Ausbildung zum Konditor/zur Konditorin geeignet, z. B. in gemischten Klassen.



Bleimeir

Fachrechnen für den jungen Bäcker

6. Auflage 2009
178 Seiten, 17 x 24 cm,
broschiert

ISBN 978-3-8057-0611-7
Bestell-Nr. 04127
◔ € 14,60

Der Titel enthält über 1.100 Muster- und Rechenaufgaben sowie Zahlenvariationen. Alle Inhalte stehen jeweils in Übereinstimmung mit den Lehrplänen. Die Aufgaben stellen eine enge Verknüpfung zwischen Fachtheorie, Fachpraxis und beruflicher Ausbildung her.

Die Rechenwege und Regeln werden ausführlich dargestellt, sodass das Erfassen und Trainieren erleichtert wird.

Fachrechnen für den jungen Bäcker, Lösungen

ISBN 978-3-8057-0613-1
Bestell-Nr. 04135
● ▲ € 10,20

Muermann/Schild

Rechtliche Vorschriften

Bäckerei, Konditorei, Café, caféähnliche Betriebe

15. Auflage 2012
206 Seiten, 14,5 x 21 cm, broschiert

ISBN 978-3-8057-0670-4
Bestell-Nr. 04313
€ 22,40

Inhalt:
Lebensmittelrechtliche Bestimmungen über Rohstoffe, Zusatzstoffe, Erzeugnisse sowie Auflagen für die Beschäftigten.

Arbeits-, verkaufs- und sicherheitsrechtliche Vorschriften sowie Auflagen betreffend die Einrichtung und Führung des Betriebs und die Kontrolle durch die Aufsichtsorgane.

Die Neuauflage gibt den aktuellen Stand der Rechtslage wieder. Eingearbeitet wurden u. a. neue EU-Verordnungen für Zusatzstoffe, Aromen und Enzyme, Änderungen im Kennzeichnungsrecht, Änderungen des Diätrechts, neue technische Regeln für Arbeitsstätten sowie Änderungen des Gaststättenrechts und Arbeitsrechts.

GAD Silbermedaille 2013

Burkheiser

Prüfungsbuch Konditor/ Konditorin in Lernfeldern

Prüfungswissen für die Zwischen- und Abschlussprüfung
1. Auflage 2012
302 Seiten, zahlr. Abb.,
4-fbg., 15,2 x 21,5 cm, brosch.

ISBN 978-3-8057-0645-2
Bestell-Nr. 06452
€ 22,70

Der Inhalt des Buches bezieht sich auf den Inhalt des aktuellen Rahmenlehrplans für Konditoren und Konditorinnen.

Eingangs erfolgt eine kurze Einführung in die Aufgabenstellungen und Fragetechniken. Mehr als 500 Fragen, gegliedert nach Lernfeldern, bieten optimale Prüfungsvorbereitung. Eine vollständige Zwischen- und Abschlussprüfung mit Musterlösungsteil gibt Sicherheit bei der Prüfungsvorbereitung.

Das Buch bietet zielgerichtet einen Überblick über den tatsächlichen Wissensstand und erlaubt eine zielgerichtete Auseinandersetzung mit den einzelnen Wissensgebieten. Es gibt umfangreiche Hilfestellungen bei den technologischen Fragestellungen des Konditorenberufes.

Muermann/Schild

Prüfungsbuch Konditor/Konditorin

3. Auflage 2009
208 Seiten, DIN A5,
broschiert

ISBN 978-3-8057-0625-4
Bestell-Nr. 03376
€ 21,40

In 837 Fragen wird der gesamte Lehrstoff für Konditoren/Konditorinnen behandelt.

Die ausführlichen Antworten geben Sicherheit bei Gesellen- und Meisterprüfung.

Praxis und Weiterbildung:
siehe Seite 18

Frößler/Hopfner

Fachrechnen Konditor/Konditorin

6. Auflage 2009
196 Seiten, 14,5 x 21 cm,
broschiert

ISBN 978-3-8057-0617-9
Bestell-Nr. 04232
◔ € 15,40

Dieser Titel enthält über 750 Muster- und Textaufgaben unterschiedlichen Schwierigkeitsgrads aller in der Konditorei vorkommenden Berechnungen.

Ausführliche Lösungswege innerhalb der Musteraufgaben leiten zum selbstständigen Lernen an.

Fachrechnen Konditor/Konditorin, Lösungen

ISBN 978-3-8057-0619-3
Bestell-Nr. 04240
● ▲ € 15,20

Muermann/Schild

Prüfungsaufgaben für Bäcker

2. Auflage 1998
240 Seiten, 14,5 x 21 cm,
broschiert

ISBN 978-3-8057-0425-0
Bestell-Nr. 04259
◔ € 21,60

In 1200 Fragen wird der gesamte Lehrstoff für Bäcker/Bäckerinnen behandelt.

Ausgezeichnete Bücher:

Pfanneberg und der **Literarische Wettbewerb** der **Gastronomischen Akademie Deutschlands (GAD)**

Die **Gastronomische Akademie Deutschlands e.V. (GAD)** wurde 1959 gegründet. Zu den Gründungsmitgliedern gehörte neben Eugen Lacroix und Walter Bickel auch **Dr. Günther Pfanneberg.** Die GAD fördert ideell und kompetent u. a. ***Kochkunst, Tafelkultur*** und ***fachbezogene Bildung.***

Der **Literarische Wettbewerb der GAD** findet seit 1960 große Anerkennung in der gastronomischen Bücherwelt.

Ziel des Wettbewerbs ist es, Autoren und Verleger anzuregen, ***hochwertige gastronomische Bücher*** auf den Markt zu bringen. Dem Käufer soll mit der Prämierung die Auswahl erleichtert werden.

Bücher werden in unterschiedlichen Sachgebieten mit Goldmedaillen für besonders empfehlenswerte Bücher und Silbermedaillen für empfehlenswerte Bücher ausgezeichnet. Im Sachgebiet „Ausbildung" finden sich prämierte Bücher eher selten.

Daher sind wir stolz darauf, dass **viele unserer Bücher** im Laufe der Jahre **GAD-Medaillen** erhielten, manche auch mehrfach. Wir freuen uns darüber, dass wir die GAD-Juroren von der Qualität unserer Schulbücher immer wieder überzeugen konnten.

Die Medaillen spornen uns an, auch in Zukunft fachlich hervorragende Bücher herauszugeben.

GAD Silbermedaille 2011

Löbbert/Hanrieder/Berges/Beck

Lebensmittel – Waren, Qualitäten, Trends

5. Auflage 2013
504 Seiten, zahlr. Abb.,
4-fbg., 17,5 x 24,5 cm, gebunden

ISBN 978-3-8085-9717-0
Bestell-Nr. 98654
€ 30,00

Dieses kompakte Handbuch beschreibt systematisch und vorrangig u.a. die wichtigen Schwerpunkte:

- Lebensmittel und Ernährung
- Lebensmittelqualität und Verbraucherschutz
- Weiterentwicklung des Lebensmittelrechts
- Beratungsbedürftige sowie in Handel und Haushalt schwer zu handhabende Lebensmittel
- Umstrittene Lebensmittel
- Laufende und absehbare Trends (u. a. diätetische Lebensmittel, alternative Ernährungsformen, Functional Food, Convenience Food, Neuartige und gentechnisch veränderte Lebensmittel, Imitate und Ersatzprodukte, Regionale, traditionelle, fair gehandelte Lebensmittel, Zukunftsfähigkeit unserer Ernährung)

GAD Silbermedaille 2010

Hummel/Kirst/Kretschmar/
Optiz-Gersch/Prof. Dr. Rademacher

Kostformen & Rezepte

Diätetik: verstehen
Ernährung: beraten

2. Auflage 2011
407 Seiten, DIN A4, zahlr. Abb.,
4-fbg., gebunden

ISBN 978-3-8057-0656-8
Bestell-Nr. 05328
€ 30,30

Das umfassende Lehrbuch richtet sich an Fachleute, die sich mit Diätetik und Ernährung befassen – u. a. Diätassistenten, diätetisch geschulte Köche, Ernährungsberater, Gesundheits- und Pflegepersonal. Es kann während der Aus- und Weiterbildung, aber auch als Nachschlagewerk eingesetzt werden.

Teil 1 enthält die Krankheitsbilder mit je einem exemplarischen Fallbeispiel und dazugehörigem Tageskostplan. Die Kapitel Krankheitslehre und Ernährungstherapie behandeln u. a. die jeweilige Kostform mit möglichen Abwandlungen und geben Hinweise zur Ernährungsberatung.

Teil 2 enthält alle Basis-Kostformen mit Erläuterungen zu Prinzip und Anwendung sowie einen exemplarischen Tageskostplan. Im Anhang gibt es hierzu Anleitungen sowie eine Fülle zusätzlicher Informationen.

Richter

Kreativ Kochen lernen

7. Auflage 2012
380 Seiten, zahlr. Abb.,
mit 12-fachem Register, 4-fbg.,
DIN A4 im Kunststoffordner

ISBN 978-3-8085-6687-9
Bestell-Nr. 66817
€ 27,00

Digitales Schulbuch
Jahreslizenz

ISBN 978-3-8085-6690-9
Bestell-Nr. 66817V
€ 8,80

Praxisorientierte Rezeptsammlung im flexiblen Ordnersystem mit zwölf sachlogischen Kapiteln. Die Themen reichen von der Kochtheorie über die Kochpraxis bis zu einem Service- und Reinigungsteil. Am Anfang jeden Kapitels steht eine Einführung ins Thema und die Vermittlung von grundlegenden Kenntnissen. Es folgen exakte Anleitungen, z. B. zur richtigen Anwendung von Gartechniken, den vielfältigen Einsatz von Lebensmitteln, die Tischkultur und über die Reinigung und Wäschepflege. Zahlreiche Tipps vereinfachen den Kochprozess.

Traditionelle sowie moderne Rezepte (z. B. Bruschetta, Crostini, Cupcakes, Panna cotta, Tarte) werden einfach erklärt. Der Serviceteil wurde erweitert, z. B. um die Erstellung von Menükarten und die Getränkekunde. Sämtliche Bilder wurden erneuert.

Geeignet für Berufsvorbereitungsjahr, Berufsgrundbildungjahr, Beiköche, die Berufsfachschule sowie alle interessierten Hobbyköche.

Der Ordner kann durch die Module A bis C (siehe rechts) erweitert werden.

Richter

Kreativ Kochen lernen Modul A

Kochen und Backen mit Kids
& Internationale Küche

1. Auflage 2012
50 Seiten, zahlr. Abb., 4-fbg.,
DIN A4

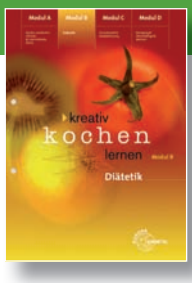
Loseblattsammlung mit
Registerkarte
ISBN 978-3-8085-6688-6
Bestell-Nr. 66886
€ 9,00

Broschierte Ausgabe
perf. u. gelocht
ISBN 978-3-8085-6689-3
Bestell-Nr. 66893
€ 9,00

Zum Einheften in den Ordner **Kreativ Kochen lernen** (Bestell-Nr. 66886) oder zur separaten Verwendung (Bestell-Nr. 66893).

Das Kapitel **„Kochen und Backen mit Kids"** bietet eine Vielzahl schneller, einfacher und pfiffiger Rezeptideen, die zum gemeinschaftlichen Kochen und Genießen einladen. Zahlreiche Fotos machen Appetit auf kindgerechte und gesunde Ernährung.

Im zweiten Kapitel befindet sich die **„Internationale Küche"**, die mit den verschiedensten Kulturen, Lebensmitteln, Verarbeitungstechniken und Garverfahren voll im Trend liegt. Fünfzig interessante Rezepte ermöglichen den Einblick in die noch nicht so bekannte indische, nordafrikanische und mexikanische Küche.



Richter

Kreativ Kochen lernen Modul B

Diätetik

1. Auflage 2013
80 Seiten, zahlr. Abb., 4-fbg.,
DIN A4

Loseblattsammlung mit
Registerkarte
ISBN 978-3-8085-6693-0
Bestell-Nr. 66930
€ 11,00

Broschierte Ausgabe
perf. u. gelocht
ISBN 978-3-8085-6694-7
Bestell-Nr. 66947
€ 11,00

Zum Einheften in den Ordner **Kreativ Kochen lernen** (Bestell-Nr. 66930) oder zur separaten Verwendung (Bestell-Nr. 66947).

Der erste Teil dieses Moduls gibt Aufschluss über gesunde Ernährung, die Basiskostformen (z.B. Vollkost, leichte Kost und Reduktionskost), die Beurteilung des Körpergewichts (BMI) sowie die Berechnung des Energie- und Nährstoffgehalts von Speisen. Einen besonderen Stellenwert nimmt dabei die Ernährungsberatung ein.

Im zweiten Teil werden ernährungsbezogene Krankheiten/Störungen anschaulich anhand von Patienten-Steckbriefen erläutert. Passende Ernährungstherapien werden detailliert mit Therapiezielen sowie Checklisten zur Lebensmittel- und Getränkeauswahl vorgestellt.

Richter

Kreativ Kochen lernen Modul C

Servicekunde und Gästebetreuung

1. Auflage 2013
90 Seiten, zahlr. Abb., 4-fbg.,
DIN A4

Loseblattsammlung mit Registerkarte
ISBN 978-3-8085-6699-2
Bestell-Nr. 66992
€ 11,50

Broschierte Ausgabe perf. u. gelocht
ISBN 978-3-8085-6700-5
Bestell-Nr. 67005
€ 11,50

Zum Einheften in den Ordner **Kreativ Kochen lernen** (Bestell-Nr. 67005) oder zur separaten Verwendung (Bestell-Nr. 66992).

Dieses Modul richtet sich an Schülerinnen und Schüler der 2-jährigen Berufsfachschule Hauswirtschaft (Schwerpunkt: Gastronomie), an alle Ausbildungsgänge der Berufe der Hauswirtschaft, aber auch an Schülerinnen und Schüler der Grundstufenklassen der Gastronomie.

Es vermittelt Kenntnisse u. a. zur **professionellen Gästebetreuung** (z.B. Begrüßung, Beratung und angemessene Kleidung), zur Ausstattung des Gastronomiebetriebs (z.B. Tische, Bestecke) zu Getränken (z.B. Herkunft, Charakteristika, Zubereitung), zum Service (z.B. Korrektes Servieren, Servicearten und -methoden), sowie zur Zubereitung und Präsentation eines ansprechenden Frühstücks.

Richter

Kreativ Ernährung entdecken

3. Auflage 2012
496 Seiten, zahlr. Abb.,
19 x 26,5 cm, broschiert

ISBN 978-3-8085-6698-5
Bestell-Nr. 66965
€ 32,70

Modernes Lehrbuch zur Ernährung mit schüler- und handlungsorientierten Unterrichtsmethoden und Arbeitstechniken mit direktem Bezug zum Unterrichtsstoff. In der 3. Auflage wurde das Buch durchgehend aktualisiert und auf den neuesten Stand der wissenschaftlichen Erkenntnisse gebracht. Insbesondere wurden die neuesten gesetzlichen Änderungen im Lebensmittelrecht eingearbeitet.

Inhaltliche Schwerpunkte:

Ernährung im Blickpunkt, Nährstoffe, Nährstoffe- und Energiebedarf, Stoffwechsel, vollwertige Ernährung in diversen Altersstufen, alternative Kostformen/ Weiterernährung, Fehlernährung und Diätetik, Lebensmitteltoxikologie, Lebens mitteltrends, Lebensmittelrecht, Hygiene im Lebensmittelbereich und in der Außer-Haus-Verpflegung.

Methodische Schwerpunkte:

Zahlreiche Projektaufgaben, Lernen von Unterrichtsstoff anhand von Checklisten für die Klassenarbeiten, Strukturierung der Kapitel durch Mindmaps, Tipps, Internet-Recherchen, Begriffserklärungen, Merksätze.

Straub/Pickhan

Mit Herd und Ofen

Kochen und Backen - Grundkenntnisse

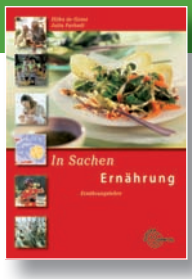
5. Auflage 2013
402 Seiten, zahlr. Abb.,
17 x 24 cm, 4-fbg., gebunden

ISBN 978-3-8085-6078-5
Bestell-Nr. 60614
€ 23,40

Modernes Arbeitsbuch mit Grundlagen des Kochens und Backens in Theorie und Praxis.

- Teil 1:
  Basiswissen (u. a. zu Hygiene, Geräten, Ernährungslehre, Service und Warenkunde)
- Teil 2:
  Praxis und Rezepte (u. a. Kapitel zu Vorbereitungstechniken und vielfältige Anwendungsbeispiele)
- Handlungs- und problemorientierte Aufgabenstellungen
- Grafische Darstellung der einzelnen Arbeitsschritte
- Erlerntes umsetzen und selbstständig durchführen

Neu in der 5. Auflage: Durchgehende Aktualisierung des Inhalts, neues Kapitel „Fingerfood“, Erweiterung um klassische und moderne Rezepte.



de Groot/Farhadi

In Sachen Ernährung

6. Auflage 2012
487 Seiten, zahlr. Abb.,
17 x 24 cm, broschiert

ISBN 978-3-8085-6037-2
Bestell-Nr. 60312
◔ € 33,50

Vermittelt praxisnah und leicht verständlich sowohl Grundlagen als auch neue Erkenntnisse aus der Ernährungslehre. Um die systematisch gegliederten Inhalte den Lernfeldern zuordnen zu können, wurde ein Lernfeldkompass integriert.

Ideal geeignet als Wissensspeicher im lernfeldorientierten Unterricht für die Lernfelder 3, 4 und 5. Darüber hinaus als wertvolles Nachschlagewerk und für das Selbststudium geeignet.

Für die 6. Auflage wurden die Inhalte grundlegend aktualisiert. Insbesondere wurden die Kapitel „Schadstoffe in Lebensmitteln“ und „Pro Verbraucher: Qualität und Sicherheit“ neu bearbeitet.

de Groot

Ernährungswissenschaft

5. Auflage 2011
742 Seiten, zahlr. Abb., 4-fbg.,
17 x 24 cm, broschiert

ISBN 978-3-8085-6055-6
Bestell-Nr. 60517
◔ € 36,30

Ernährungslehre auf hohem fachlichem Niveau und auf aktuellem Stand der Wissenschaft.

Naturwissenschaftlich fundiert werden alle ernährungsrelevanten Inhaltsstoffe der Lebensmittel vorgestellt, ihre chemischen Eigenschaften, Reaktionsfähigkeit und Funktion für den menschlichen Körper.

Für die aktuelle Auflage wurde das Layout modernisiert und um Textelemente wie „Info“ und „Infoplus“ ergänzt. Inhaltlich wurden Themen wie Sekundäre Pflanzenstoffe, Funktionelle Lebensmittel und Gentechnik integriert.

Hanke/Wachsmann

Lernspiele Ernährung und Hauswirtschaft

1. Auflage 2012, 216 Seiten,
DIN A4, Spiralbind., mit CD

ISBN 978-3-8085-6040-2
Bestell-Nr. 60402
● € 24,40

mit CD

Richtet sich an Lehrerinnen und Lehrer, die ihren Unterricht abwechslungsreich gestalten möchten.

22 vollständig ausgearbeitete Spiele dienen der aktiven Wiederholung. Angelehnt an populäre Gesellschaftsspiele wie TABU, Schiffe versenken, UNO oder Domino kann das Fachwissen überprüft werden.

Sofort einsatzbereite Kopiervorlagen mit übersichtlicher Kurzvorstellung des Spiels, der Zielgruppe und der vorausgesetzten Lerninhalte. Die beiliegende CD ermöglicht eine einfache individuelle Anpassung der Spiele.

Messetermine

Informationen, neue Bücher, Fachgespräche

INTERNORGA Die Leitmesse für den Außer-Haus-Markt, Hamburg	14. bis 19. März 2014
Buchmesse Leipzig	13. bis 16. März 2014
Frankfurter Buchmesse	8. bis 12. Oktober 2014
didacta, Hannover	10. bis 14. Februar 2015

Wir freuen uns auf Ihren Besuch.

Alle aktuellen Messetermine, Seminare und weitere Veranstaltungen finden Sie unter www.pfanneberg.de sowie direkt über den QR-Code.

Einfach per Smartphone QR-Code einscannen und sofort informieren.

Titel-Register

	Titel	Seite
A	Arbeitsblätter Gastgewerbe Fachstufe 1 - Lehrerausgabe	12
	Arbeitsblätter Gastgewerbe Fachstufe 1 - Schülerausgabe	12
	Arbeitsblätter Gastgewerbe Grundstufe - Lehrerausgabe	12
	Arbeitsblätter Gastgewerbe Grundstufe - Schülerausgabe	12
	Arbeitsblätter Koch/Köchin Teil 1 Fachtheorie - Lehrerausgabe	4
	Arbeitsblätter Koch/Köchin Teil 1 Fachtheorie - Schülerausgabe	4
	Arbeitsblätter Koch/Köchin Teil 2 Fachpraxis - Lehrerausgabe	4
	Arbeitsblätter Koch/Köchin Teil 2 Fachpraxis - Schülerausgabe	4
	Arbeitsbuch Koch/Köchin - CD für Lehrkräfte	4
	Arbeitsbuch Koch/Köchin 1. Jahrgangsstufe	4
	Arbeitsbuch Koch/Köchin 2. Jahrgangsstufe	4
	Arbeitsbuch Koch/Köchin 3. Jahrgangsstufe	4
D	Das Couvert - der perfekt gedeckte Tisch	14
	Das Fachwörterbuch der Küche	21
	Das große Lexikon der Speisen	19
	Das neue Regensburger Kochbuch	20
	Der junge Koch/Die junge Köchin	2
	Der junge Koch/Die junge Köchin - digitales Schulbuch	2
	Dictionary of Gastronomy	16
	Dictionnaire Gastronomique	16
	Die Hotel- und Restaurationsküche	21
	Die Kalte Küche	18
E	Ernährungswissenschaft	28
	Escoffier und die Nouvelle Cuisine: Spitzenköche und ihre Rezepte	20
F	Fachenglisch für Hotel, Restaurant und Küche	17
	Fachkraft & Gast mit Systemgastronomie	5
	Fachkraft & Gast mit Systemgastronomie - digitales Schulbuch	5
	Fachkunde in Lernfeldern Bäcker/Bäckerin	22
	Fachrechnen für den jungen Bäcker	22
	Fachrechnen für den jungen Bäcker - Lösungen	22
	Fachrechnen im Gastgewerbe	13
	Fachrechnen im Gastgewerbe - Lösungen	13
	Fachrechnen in Hotel, Restaurant und Küche	13
	Fachrechnen in Hotel, Restaurant und Küche - Lösungen	13
	Fachrechnen Konditor/Konditorin	24
	Fachrechnen Konditor/Konditorin - Lösungen	24
	Filetieren, Tranchieren und Flambieren im Restaurant	14
	Französisch für das Gastgewerbe	16
	Französische Küchenfachausdrücke im Überblick	17
G	Gastronomisches Wörterbuch	16
	Gesetze für das Gastgewerbe	21
	Getränkeservice für Hotelbar, Büfett und Restaurant	15
H	Herings Lexikon der Küche	19
	Hotel & Gast	8
	Hotel & Gast - digitales Schulbuch	8

	Titel	Seite
H	Hôtel International – Bonjour	17
	Hôtel International – Bonjour - Lösungen	17
	Hotel International – Good Morning	17
	Hotel International – Good Morning - Lösungen	17
I	In Sachen Ernährung	28
K	Kaltschalen, Suppen und Eintöpfe	21
	Kochkunstführer	20
	Korrespondenz im Hotel	16
	Kostformen & Rezepte	25
	Kreativ Ernährung entdecken	27
	Kreativ Kochen lernen	26
	Kreativ Kochen lernen - digitales Schulbuch	26
	Kreativ Kochen lernen Modul A	26
	Kreativ Kochen lernen Modul B	26
	Kreativ Kochen lernen Modul C	27
L	Lebensmittel - Waren, Qualitäten, Trends	25
	Lernspiele Ernährung und Hauswirtschaft	28
M	MenüProfi	21
	Mikroorganismen in Lebensmitteln	19
	Mit Herd und Ofen	27
P	PC-Trainer Hotel 2.0 Einzellizenz	9
	PC-Trainer Hotel 2.0 Klassenlizenz	9
	PC-Trainer Koch 2.0 Einzellizenz	3
	PC-Trainer Koch 2.0 Klassenlizenz	3
	PC-Trainer Restaurant 2.0 Einzellizenz	7
	PC-Trainer Restaurant 2.0 Klassenlizenz	7
	Praktische Prüfungsvorbereitung für Köche	3
	Prüfungsaufgaben für Bäcker	24
	Prüfungsbuch Hotelfachmann/-frau	9
	Prüfungsbuch Koch/Köchin	3
	Prüfungsbuch Konditor/Konditorin	23
	Prüfungsbuch Konditor/Konditorin in Lernfeldern	23
	Prüfungsbuch Restaurantfachmann/-frau	7
	Prüfungsfragen u. -vorbereitung Hotelmeister- u. Restaurantmeisterprüfung	15
	Prüfungsfragen und Antworten aus Wirtschafts- und Sozialkunde	15
	Prüfungsfragen und Prüfungsvorbereitung Küchenmeisterprüfung	15
	Prüfungsvorbereitung aktuell - Koch/Köchin	3
R	Rechtliche Vorschriften	23
	Restaurant & Gast	6
	Restaurant & Gast - digitales Schulbuch	6
S	Shake it! Die Barschule	18
	Systemgastronomie & Gast	10
U	... und alle essen mit!	21
W	Wörterbuch der Gastronomie	16

ISBN-Register

ISBN	Seite
978-3-8057-0402-1	8
978-3-8057-0434-2	16
978-3-8057-0489-2	15
978-3-8057-0490-8	15
978-3-8057-0543-1	16
978-3-8057-0544-8	3
978-3-8057-0554-7	12
978-3-8057-0555-4	12
978-3-8057-0558-5	16
978-3-8057-0560-8	4
978-3-8057-0566-0	4
978-3-8057-0567-7	4
978-3-8057-0577-6	4
978-3-8057-0585-1	3
978-3-8057-0596-7	10
978-3-8057-0602-5	16
978-3-8057-0603-2	3
978-3-8057-0609-4	14
978-3-8057-0612-4	16
978-3-8057-0638-4	3
978-3-8057-0639-1	9
978-3-8057-0640-7	7
978-3-8057-0641-4	15
978-3-8057-0647-6	13
978-3-8057-0648-3	15
978-3-8057-0652-0	13
978-3-8057-0655-1	3
978-3-8057-0657-5	7
978-3-8057-0658-2	9
978-3-8057-0660-5	13
978-3-8057-0661-2	13
978-3-8057-0664-3	7
978-3-8057-0672-8	4
978-3-8057-0673-5	4
978-3-8057-0675-9	2
978-3-8057-0676-6	12
978-3-8057-0677-3	12
978-3-8057-0678-0	5
978-3-8057-0679-7	9
978-3-8057-0681-0	6
978-3-8057-0682-7	8
978-3-8057-0683-4	14
978-3-8057-0686-5	4
978-3-8057-0687-2	4
978-3-8057-0688-9	2
978-3-8057-0689-6	6
978-3-8057-0690-2	5

ISBN	Seite
978-3-8057-0610-0	22
978-3-8085-6040-2	28
978-3-8085-6700-5	27
978-3-8085-6699-2	27
978-3-8085-6037-2	28
978-3-8057-0466-3	17
978-3-8057-0619-3	24
978-3-8057-0425-0	24
978-3-8085-6055-6	28
978-3-8057-0662-9	19
978-3-8057-0384-0	20
978-3-8057-0684-1	20
978-3-8057-0665-0	20
978-3-8057-0512-7	17
978-3-8057-0645-2	23
978-3-8085-6078-5	27
978-3-8057-0667-4	17
978-3-8085-6689-3	26
978-3-8085-6698-5	27
978-3-8057-0483-0	17
978-3-8057-0670-4	23
978-3-8057-0481-6	21
978-3-8085-6694-7	26
978-3-8085-6687-9	26
978-3-8085-6693-0	26
978-3-8085-6690-9	26
978-3-8057-0668-1	17
978-3-8057-0591-2	21
978-3-8057-0613-1	22
978-3-8085-9717-0	25
978-3-8057-0656-8	25
978-3-8057-0324-6	21
978-3-8057-0487-8	18
978-3-8057-0504-2	18
978-3-8057-0496-0	16
978-3-8057-0625-4	23
978-3-8057-0617-9	24
978-3-8057-0654-4	21
978-3-8057-0611-7	22
978-3-8057-0605-6	21
978-3-8057-0368-0	21
978-3-8085-6688-6	26
978-3-8057-0513-4	19
978-3-8057-0663-6	19
978-3-8057-0666-7	17
978-3-8057-0367-3	21
978-3-8057-0521-9	21

Bestell-Nr.	Seite
02500	21
03244	21
03376	23
03678	21
03686	21
03732	7
03848	20
03961	21
04038	2
04038V	2
04054	6
04054V	6
04062	8
04062V	8
04070	5
04070V	5
04097	4
04100	3
04119	4
04127	22
04135	22
04143	9
04216	17
04232	24
04240	24
04259	24
04267	4
04275	4
04283	19
04291	13
04305	13
04313	23
04321	17
04348	16
04364	15
04399	16
04410	3
04429	16
04445	21
04534	17
04550	14
04569	17
04658	17
04666	17
04712	13
04739	13
0481X	21

Bestell-Nr.	Seite
04879	18
04887	12
04895	15
04909	15
04925	16
04933	14
04968	16
04976	20
05042	18
05131	19
05212	21
05239	15
05271	19
05298	12
05328	25
05425	22
05433	16
05441	3
0545X	9
05468	7
05549	12
05557	12
05603	4
05662	4
05670	4
05778	4
05967	10
06032	3
06384	3
06391	9
06407	7
06452	23
06841	20
60312	28
60402	28
60517	28
60614	27
66817	26
66817V	26
66886	26
66893	26
66930	26
66947	26
66965	27
66992	27
67005	27
98654	25

Allgemeine Geschäftsbedingungen

1. Unsere Anschrift

Fachbuchverlag Pfanneberg
GmbH & Co. KG
Düsselberger Str. 23
42781 Haan
Tel.: 02104 6916-0
Fax: 02104 6916-27
E-Mail: info@pfanneberg.de

2. Geltungsbereich

Für die Geschäftsbeziehung zwischen dem Fachbuchverlag Pfanneberg und dem Besteller gelten ausschließlich diese Allgemeinen Geschäftsbedingungen in ihrer zum Zeitpunkt der Bestellung gültigen Fassung. Abweichende Bedingungen des Bestellers erkennen wir nicht an, es sei denn, der Verlag hätte ausdrücklich schriftlich ihrer Geltung zugestimmt.

3. Preise

3.1 Die von uns angegebenen und berechneten Preise sind Endpreise in Euro. Sie enthalten die gesetzliche Mehrwertsteuer. Sie gelten jeweils vom 01.04. eines Kalenderjahres bis zum 31.03. des folgenden Kalenderjahres. Änderungen vorbehalten.

3.2 Wir behalten uns vor, im Falle von Preiserhöhungen im laufenden Geschäftsjahr die erhöhten Preise für zum Zeitpunkt der Preiserhöhung noch nicht ausgeführte Bestellungen zugrunde zu legen oder vom Verkauf zurückzutreten. Der Besteller kann ebenfalls, falls er die erhöhten Preise nicht akzeptiert, vom Vertrag zurücktreten.

4. Vertragsabschluss

Der Vertrag mit dem Fachbuchverlag Pfanneberg kommt durch die Zusendung der bestellten Ware an den Besteller zustande.

5. Zahlungs- und Lieferbedingungen

5.1 Mit vorbehaltloser Annahme der Warensendung gelten unsere Lieferungs- und Zahlungsbedingungen als anerkannt. Bis zur vollständigen Begleichung aller gegen den Besteller bestehenden Ansprüche bleibt die Ware Eigentum des Fachbuchverlag Pfanneberg. Die Lieferung, auch vorgemerkte Nachlieferungen, erfolgt auf Rechnung und Gefahr des Empfängers.

5.2 Der Kaufpreis ist fällig ohne Abzug innerhalb von 14 Tagen nach Rechnungsstellung. In Einzelfällen behalten wir uns die Lieferung gegen Vorauskasse vor: Bei Bestellungen von Privatpersonen, die den Rechnungsbetrag von 40 € überschreiten, liefern wir nur mit Vorauskasse.

5.3 Nach Ablauf der o.g. Frist tritt Verzug ein. In diesem Fall ist der Fachbuchverlag Pfanneberg berechtigt, Verzugszinsen in Höhe von 5 % über dem jeweiligen von der Deutschen Bundesbank bekannt gegebenen Basiszinssatz zu berechnen. Wird die EOS DID GmbH eingeschaltet, gehen sämtliche Mahn- und Inkassokosten zu Lasten des Kunden. Die Geltendmachung eines darüber hinaus gehenden Verzugsschadens bleibt davon unberührt.

5.4 Wir behalten uns vor, die weitere Belieferung säumiger Kunden abzulehnen.

5.5 Wir bemühen uns um eine zeitnahe Auslieferung, eine grundsätzliche Verpflichtung zur Einhaltung fester Liefertermine besteht für uns aber nicht. Noch nicht erschienene, vorübergehend vergriffene oder kurzfristig nicht vorrätige Titel werden zur späteren Nachlieferung vorgemerkt.

6. Bestellungen

6.1 Die bestellten Titel sind fest abzunehmen.

6.2 Falschlieferungen auf Grund falscher, ungenauer oder unvollständiger Bestellangaben des Bestellers und die daraus entstehenden Folgen gehen zu Lasten des Bestellers.

6.3 Betriebsstörungen in eigenen oder fremden Betrieben, Verkehrs- oder sonstige von uns nicht zu vertretende Erschwernisse, durch die Herstellung und Lieferung bestellter Titel be- oder verhindert werden, befreien uns von der Auftragsausführung. Für die evtl. hieraus entstehenden wirtschaftlichen Nachteile kann der Besteller uns nicht in Anspruch nehmen.

6.4 Versandkosten und -spesen gehen ausschließlich zu Lasten des Bestellers.

7. Prüfstücke, Lösungshefte

7.1 Prüfexemplare (in der Regel Katalogpreis minus 25 %) können nur von Lehrkräften und nur als Einzelexemplare mit Rückgaberecht direkt beim Verlag bestellt werden. Werden Prüfstücke innerhalb der Rücksendungsfrist von 8 Wochen zurückgegeben, erfolgt Gutschrift des Rechnungsbetrages. Portokosten für Rücksendungen zahlt der Besteller.

7.2 Für die Mehrzahl unserer Lösungshefte (im Katalog mit ▲ gekennzeichnet) ist bei Bestellung die Nennung von Name, Dienstbezeichnung und Schulanschrift des Bestellers bzw. eine verbindliche Erklärung über Alter, Beruf und Verwendungszweck erforderlich. Schüler bzw. Auszubildende benötigen eine zustimmende Bescheinigung ihres Fachlehrers mit Schulstempel.

8. Referendarinnen und Referendare

Referendarinnen und Referendare erhalten zum Zweck der Prüfung auf die Tauglichkeit im Unterricht Bücher des Fachbuchverlags Pfanneberg als Lehrerprüfstück mit einem Rabatt von 50 %, unabhängig von der Einführungssituation in der Ausbildungsschule. Der Prüfstücknachlass gilt nicht für Lösungen und Fachliteratur (wie z. B. Bücher zur Fachdidaktik oder Nachschlagewerke) sowie Software.

9. Widerrufsrecht

9.1 Der Besteller ist an seine Bestellung nicht mehr gebunden, wenn er diese innerhalb einer Frist von zwei Wochen nach Erhalt der Ware widerruft. Der Widerruf bedarf keiner Begründung, muss aber schriftlich (per Brief, Fax oder E-Mail) oder durch Rücksendung der Ware innerhalb von zwei Wochen erklärt werden.

Zur Fristwahrung genügt die rechtzeitige Absendung des Widerrufes oder der Ware an die unter Punkt 1 genannte Anschrift.

9.2 Eventuell bereits geleistete Zahlungen werden dem Besteller erstattet.

9.3 Die Rücksendekosten werden vom Fachbuchverlag Pfanneberg dann übernommen, wenn dem Besteller versehentlich eine falsche Ware geliefert wurde oder wenn die Ware mangelhaft ist.

9.4 Ein Widerrufsrecht besteht ausdrücklich nicht bei Software, sofern die versiegelte Verpackung geöffnet wurde.

9.5 Für den Fall des Widerrufs behalten wir uns Wertersatz für eine Verschlechterung der Ware vor, die auf einer Ingebrauchnahme der Ware beruht.

10. Transportschäden, Mängel, Falschlieferung

Weist die Ware Mängel auf, so sollte die Reklamation umgehend erfolgen, spätestens jedoch innerhalb von zwei Wochen nach Erhalt der Ware. Mangelhafte oder falsch gelieferte Ware wird von uns ersetzt.

11. Haftung

Der Fachbuchverlag Pfanneberg haftet:

- für von ihm vorsätzlich oder grob fahrlässig verursachte Schäden
- beim Fehlen zugesicherter Eigenschaften
- nach § 1,4 Produkthaftungsgesetz
- im Falle der leichten Fahrlässigkeit höchstens bis zum typischerweise vorhersehbaren Schaden, soweit dessen Höhe den Kaufpreis nicht überschreitet.

12. Datenschutz

Die Erhebung, Verarbeitung und Nutzung der personenbezogenen Daten erfolgt im Rahmen des für die Erfüllung der Kundenbestellung Erforderlichen und zwar nach den Grundsätzen der Datenvermeidung und der Datensparsamkeit. Die Daten werden zur ordnungsgemäßen Abwicklung des Bestellvorganges einschließlich der Auslieferung und Abrechnung erhoben. Mit Absendung seiner Bestellung erklärt sich der Kunde mit der Verarbeitung der übermittelten personenbezogenen Daten im Rahmen der o.g. Bestellbearbeitung, Auslieferung und Abrechnung einverstanden. Eine Übermittlung der personenbezogenen Daten an Dritte erfolgt nur nach vorheriger Zustimmung des Kunden. Der Kunde erklärt sich mit der Übermittlung seiner personenbezogenen Daten an ein Inkassounternehmen, das in gleichem Maße an die Einhaltung der datenschutzrechtlichen Vorschriften gebunden ist, einverstanden.

13. Anzuwendendes Recht/Gerichtsstand

Es gilt deutsches Recht unter Ausschluss des UN-Kaufrechts, auch wenn aus dem Ausland bestellt wird. Gerichtsstand für alle Ansprüche im Zusammenhang mit Bestellungen ist Mettmann oder nach unserer Wahl Hamburg.

14. Schlussbestimmung

Sollte eine der vorstehenden Bestimmungen unwirksam oder nichtig sein, tritt an deren Stelle diejenige rechtlich zulässige Regelung, welche dem wirtschaftlichen Zweck der unwirksamen oder nichtigen Bestimmung am nächsten kommt. Die Wirksamkeit der übrigen Bestimmungen bleibt unberührt. Entsprechendes gilt für eine Regelungslücke.

Haan-Gruiten, Januar 2014

Redaktionsschluss: Januar 2014.

Dieses Programm ist gültig vom 01.04.2014 bis 31.03.2015. Mit diesem Verzeichnis werden alle früheren ungültig. Änderungen und Irrtümer vorbehalten.

Alle genannten Preise sind gesetzlich gebunden. Bei den Preisen handelt es sich um Endpreise (einschl. MwSt.). Die Euro-Preise für Österreich weichen aufgrund des höheren Steuersatzes von den Katalogpreisen ab.

Die Euro-Preise in diesem Katalog gelten nur für die Bundesrepublik Deutschland.

Bestellfax 2014

Fax: 02104 6916-27

Telefon: 02104 6916-0

Lieferung an:

- ❑ Privatanschrift
- ❑ Schul-/Firmenanschrift

Prüfstücke nur als Einzelexemplare, Rechnungsstellung ausschließlich an Lehrkräfte.
Prüfstückrabatte zeigt das Symbol neben dem Preis des Titels:

- ◖ = 8 Wochen Rückgaberecht, danach zum Prüfpreis (mit 50% Nachlass)
- ◔ = 8 Wochen Rückgaberecht, danach zum Prüfpreis (mit 25% Nachlass)
- ● = zum vollen Preis

Fachbuchverlag Pfanneberg GmbH & Co. KG
Düsselberger Straße 23
42781 Haan-Gruiten

Telefon: 02104 6916-0
Telefax: 02104 6916-27
E-Mail: info@pfanneberg.de
www.pfanneberg.de

Ihre Bestellung:

Anzahl	Best.-Nr.	Titel/Bemerkung

Die Bestellung geschieht in Anerkennung unserer Lieferungs- und Zahlungsbedingungen. Lieferung zzgl. Versandkosten. Online-Bestellungen über unseren Buch-Shop **www.pfanneberg.de** liefern wir innerhalb Deutschlands (an Endkunden) portofrei aus.

Absender:

Schneller geht's mit Kundennummer: ☐☐☐☐☐☐

Name, Vorname (ggf. Stempel)

Straße

PLZ, Ort

Schule

Unterrichtsfächer

Telefon

E-Mail

Schul-/Firmenstempel:

❑ Ich bin damit einverstanden, künftig auch per E-Mail über neue Produkte informiert zu werden. Diese Einwilligung kann ich jederzeit schriftlich, per E-Mail oder Telefon widerrufen.

PFANNEBERG

Bernd Fritzsche

Telefon: 03362 23231
Telefax: 03362 23337
Mobil: 0170 9005819
fritzsche@europa-lehrmittel.de

Reisegebiet: Schleswig-Holstein, Hamburg, Niedersachsen (Weser/Ems), Mecklenburg-Vorpommern, Brandenburg, Berlin, Bremen

Hans-Georg Belz

Telefon: 03631 638164
Telefax: 03631 638164
Mobil: 0170 9005823
belz@europa-lehrmittel.de

Reisegebiet: Sachsen-Anhalt, Thüringen, Hessen, Niedersachsen, Nordrhein-Westfalen

Elke Esser

Telefon: 02253 960034
Telefax: 02253 960034
Mobil: 0171 3013473
eesser@europa-lehrmittel.de

Reisegebiet:
Nordrhein-Westfalen, Saarland, Rheinland-Pfalz

Hans-Peter Schröder

Telefon: 035202 4599
Telefax: 035202 50843
Mobil: 0170 8114866
schroeder@europa-lehrmittel.de

Reisegebiet: Brandenburg, Sachsen, Sachsen-Anhalt, Thüringen, Bayern (Oberfranken, Oberpfalz)

Martin Baumgarten

Telefon: 06236 425790
Telefax: 06236 425791
Mobil: 0171 4864622
baumgarten@europa-lehrmittel.de

Reisegebiet: Baden-Württemberg, Hessen, Rheinland-Pfalz, Bayern (Unterfranken)

Wilhelm Aksoy

Telefon: 0821 5801227
Telefax: 0821 4481934
Mobil: 0151 61326602
aksoy@europa-lehrmittel.de

Reisegebiet: Bayern, Baden-Württemberg

Programm 2014

Verlagsanschrift

Fachbuchverlag Pfanneberg GmbH & Co. KG
Düsselberger Straße 23
42781 Haan-Gruiten

Postfach 42 04 64
42404 Haan

Telefon: 02104 6916-0
Telefax: 02104 6916-27

E-Mail: info@pfanneberg.de
www.pfanneberg.de

Bestellannahme

Lehrkräfte/Ausbilder, Schulen/
Bildungseinrichtungen,
Buchhandel, Firmen und Privatkunden

Telefon: 02104 6916-18, -19, -21, -28, -70
Bestellfax: 02104 6916-27

Bleiben Sie informiert!

Mit unserem kostenlosen Newsletter:
www.europa-lehrmittel.de/newsletter

Mit Infos und Gratis-Materialien:
www.facebook.com/pfanneberg

Das Programm 2014 ist gültig
vom 01.04.2014 bis 31.03.2015.

PFANNEBERG

… Stark in Bildung