

Inhalt

	Aufgaben	Seite
WichtigeHinweise zur Prüfung		7
Wichtige Tipps zur Prüfungsvorbereitung		8
Musteraufgaben		11
1 Ausbildungsbetrieb und Ausbildungsverhältnis	1– 30	13
2 Ernährungslehre	31– 59	19
3 Hygiene	60– 82	24
4 Umweltschutz	83– 91	28
5 Arbeitssicherheit	92–105	30
6 Arbeitsgeräte, Gebrauchsgegenstände, Räume, Einrichtungen, Wäsche	106–129	33
7 Arbeiten in der Küche	130–174	38
7.1 Fachausdrücke	175–184	47
7.2 Rechtsvorschriften	185–191	51
7.3 Lernfeldbezogenes Rechnen		
7.3.1 Vorbereitungsverluste	192–202	52
7.3.2 Knochenanteile bei Schlachtfleisch	203–206	54
7.3.3 Fleischabgänge	207–211	54
7.3.4 Zubereitungsverluste	212–217	55
7.3.5 Gewichtszunahme	218–222	56
7.3.6 Gewichtsabnahme	223–227	56
8 Arbeiten im Service	228–269	58
8.1 Fachausdrücke	270–275	66
8.2 Rechtsvorschriften	276–296	68
8.3 Lernfeldbezogenes Rechnen		
8.3.1 Zapfverlust	297–301	72
8.3.2 Schankverlust und Abfüllverlust	302–310	73
8.3.3 Mengen und Materialkosten von Getränken	311–316	74
9 Arbeiten im Magazin	317–352	75
9.1 Rechtsvorschriften	353–357	82
9.2 Lernfeldbezogenes Rechnen		
9.2.1 Lagerkarteikarte	358–361	83
9.2.2 Lagerkennzahlen	362–365	84
9.2.3 Lagerverluste	366–369	85
10 Technologie	370–470	86
10.1 Fachausdrücke	471–479	104
10.2 Lernfeldbezogenes Rechnen		
10.2.1 Mengen- und Materialpreis	480–484	107
11 Speisen aus pflanzlichen Rohstoffen	485–512	109
11.1 Fachausdrücke	513–516	115
11.2 Lernfeldbezogenes Rechnen		
11.2.1 Berechnungen von Rezepturen, Mengen, Kosten und Erträgen	517–524	115

12	Zwischenmahlzeiten	525–543	117
12.1	Lernfeldbezogenes Rechnen		
12.1.1	Berechnungen von Rezepturen, Mengen, Kosten und Erträgen	544–550	120
13	Kalte und warme Büffetts	551–560	122
13.1	Lernfeldbezogenes Rechnen		
13.1.1	Berechnungen von Rezepturen, Mengen, Kosten und Erträgen	561–569	124
13.1.2	Umrechnung von Rezepten bei gegebener Portionenzahl	570–574	126
13.1.3	Umrechnung von Rezepten mithilfe der Schlüsselzahl	575–578	126
14	Nachspeisen	579–601	128
14.1	Fachausdrücke	602–604	132
14.2	Lernfeldbezogenes Rechnen		
14.2.1	Berechnungen von Rezepturen, Mengen, Kosten und Erträgen	605–613	133
15	À-la-carte-Geschäft	614–630	135
15.1	Fachausdrücke	631–637	138
15.2	Lernfeldbezogenes Rechnen		
15.2.1	Berechnungen zum À-la-carte-Geschäft	638–641	140
16	Bankett	642–645	141
16.1	Lernfeldbezogenes Rechnen		
16.1.1	Berechnungen zum Bankett-Geschäft	646–648	142
17	Aktionswoche	649–659	144
17.1	Lernfeldbezogenes Rechnen		
17.1.1	Berechnungen zur Aktionswoche	660–662	146
18	Speisenfolge	663–682	148
18.1	Lernfeldbezogenes Rechnen		
18.1.1	Berechnungen zur Speisenfolge	683	153
19	Regionale in- und ausländische Küche	684–690	154
19.1	Lernfeldbezogenes Rechnen		
19.1.1	Berechnungen zur in- und ausländischen Küche	691–694	156
Lösungen			157
Lösungen zu den Rechenaufgaben			160
Stichwortverzeichnis			173